



## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Pilećih krilca
1 vrećica	♦ Crispy POH - Curry
	Ulje, za premazivanje krilca

# Hrskava pileća krilca

🕒 15–20 Min 

## Priprema

- 1 U jednu zdjelicu ulijte 500 ml hladne vode. U drugu zdjelicu uspite Kotányi Crispy POH.
- 2 Svaki komad pilećine kratko umočite u vodu, a zatim odmah uvaljajte u Kotányi smjesu za pohanje.
- 3 Zagrijte pećnicu na 220 °C s uključenom ventilacijom. Krilca posložite na lim obložen papirom za pečenje, premažite uljem i stavite u pećnicu. Pecite 18 minuta.
- 4 Izvadite lim iz pećnice, okrenite krilca i pecite još 10 minuta. Ostavite ih da se malo ohlade pa poslužite uz umak po želji.

