

Hrskava pileća krilca

20—25 Min.

Sastav 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Pilećih krilaca
1 kesica	Crispy POH - Paprika
	Ulje za premazivanje krilaca

Priprema

1. U jednu posudu sipajte 500 ml hladne vode, a u drugu Kotányi mešavinu za pohovanje. Svako krilce kratko umočite u vodu, pa odmah uvaljajte u mešavinu.
2. Zagrejte rernu na 220 °C s uključenim ventilatorom. Krilca poređajte na pleh obložen papirom za pečenje, premažite uljem i pecite 18 minuta.
3. Izvadite pleh iz rerne, okrenite krilca i pecite još 10 minuta. Ostavite ih da se malo prohlade, pa poslužite uz sos po izboru.