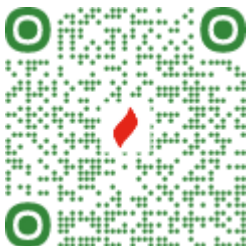




Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Pišćančjih krilc
1 vrečka	♦ HRUSTLJAVI PIŠĆANEC PAPRIKA
	Olje za premaz pišćančjih krilc



Hrustljava pečena pišćančja krilca

🕒 15–20 Min 

Priprava

- 1 V eno skledo vlijte 500 ml hladne vode. V drugo skledo stresite mešanico za paniranje Kotányi. Vsak kos pišćanca hitro pomočite v vodo, nato pa ga takoj povaljajte v mešanici za paniranje Kotányi.
- 2 Segrejte pečico na 220 °C s funkcijo ventilatorja. Pišćančja krilca razporedite na pekač, obložen s papirjem za peko, jih premažite z oljem in postavite v pečico. Pecite 18 minut.
- 3 Iz pečice previdno odstranite pekač, obrnite pišćančja krilca in jih pecite še dodatnih 10 minut. Pred postrežbo jih nekoliko ohladite in postrezite z izbrano omako.