

KURCZAK PIECZONY PO NIEMIECKU

Składniki:

- masło lub margaryna
- mąka
- bulion lub rosół
- mleko
- świeży sok z cytryny
- ugotowany i odsączony makaron
- ugotowane i pokrojone w kostkę piersi kurczaka
- starty parmezan lub inny żółty ser
- sól, [pieprz](#), [gałka muszkatołowa](#), słodka papryka

Wykonanie:

Roztopić masło (margarynę) w dość głębokim garnku. Do roztopionego masła dodać mąkę, wymieszać. Następnie dodać mleko i bulion. Wszystko podgrzewać na małym ogniu, mieszając przez ok. 10 min. Dodać sok i przyprawy. Połowę tak przygotowanego sosu wymieszać z ugotowanym makaronem. Rozgrzać piekarnik. Włożyć makaron z sosem do naczynia żaroodpornego, na to położyć kostki kurczaka, polać pozostałą resztą sosu, posypać startym serem. Piec aż ser zacznie puszczać bąbelki, a całość nabierze zarumieni się (ok. 30 min.). Podawać gorące.