

Pikantny Kurczak



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ćwiartki kurczaka	4
makaronu rurek lub kolanek	400 g
mleko	300 ml
serki topione	3
ostrej papryki	3 łyżeczki
papryki słodkiej	4 łyżeczki
ząbki czosnku	3
olej	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ćwiartki umyć, osuszyć i zalać przygotowaną marynatą: 3 łyżeczki ostrej papryki, 2 łyżeczki słodkiej (1 łyżeczkę zostawić do posypania sosu), zmiażdżony czosnek, sól i pieprz, zalać olejem - dokładnie wymieszać. Zamarynowane ćwiartki wstawić do lodówki na 1 god. Nagrząć piekarnik na 200C, ćwiartki wyłożyć do naczynia żaroodpornego i piec na złoty kolor, ok 30-40 min.

Makaron ugotować według wskazówek na opakowaniu, skracając czas o 5 min. zostawić w wodzie, przykryć pokrywką.

Przygotować sos: mleko zagotować, włożyć pokrojony na małe kawałki serek i, ciągle mieszając, rozpuścić go, doprawić do smaku pieprzem i solą, można też dodać maselko.

Makaron przecedzić, wyłożyć na talerze, polać sosem serowym i posypać słodką papryką w proszku, obok wyłożyć upieczone udko