



Тиквички с пилешко филе на тиган

🕒 20–25 Минути 

Подготовка

- 1 Разполовете доматиите и нарежете зеления лук на кръгчета, а тиквичката на тънки полумесеци. Нарежете пилешките гърди на малки парченца.
- 2 Подсолете месото и опържете на тиган в зехтина. Веднага, щом пилешките гърди започнат да придобиват цвят, добавете и зеленчуците към тях. Овкусете с микса от подправки и продължете да готвите.
- 3 Добавете балсамовия оцет и сиренето върху готовото ястие и се насладете.

Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Пилешки гърди
2 стръка	Зелен лук
270 g	Чери домати
1 бр.	Тиквичка
100 g	Сирене Рикота
1 с.л.	Балсамов оцет
3 с.л.	Зехтин
2 с.л.	♦ Микс домати и билки

СЪВЕТ: Използвайте тофу вместо пилешко месо за вегетарианска алтернатива на ястието!

