

Курочка с цукини

20—25 Мин.

Способ приготовления

1. Нарежьте томаты на половинки, цукини - на кружочки, а затем на 4 части. Нарежьте лук и курицу кусочками.
2. Добавьте к курице 1 ст. л. приправы.
3. Обжарьте курицу на сковороде на оливковом масле. Как только курица подрумянится, добавьте овощи, оставшуюся приправу и продолжайте жарить. В конце добавьте бальзамический уксус и рикотту. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

300 г	Куриная грудка
100 г	Рикотта
270 г	Томаты черри
1 шт.	Цукини
2 шт.	Зеленый лук
1 ст. л.	Бальзамический уксус
2 ст. л.	Оливковое масло
1 pkg.	Приправа с чесноком для курочки с цукини