



# Куручка 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

