



## Ingrediente

Piept - 2 bucati  
Ceapa rosie - 1 bucata  
Telina Apio - 1 bucata  
Ardei gras rosu - 2 bucati  
Zucchini - 1 bucata  
Sare Piper Ienibahar Cimbru Delikat legume Ulei

 60 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod

### de preparare

1. Pieptul de pui se spala, se taie fasii si se condimenteaza cu piper, un pic de cimbru, Delikat si cateva boabe de ienibahar.
2. Legumele se curata, se spala si se taie cuburi mai mari, apoi se condimenteaza si ele.
3. Se incinge tigaia si se calesc pieptii de pui si legumele.
4. Dupa ce s-au calit un pic, se rastoarna toata compozitia intr-o tava de lut sau de yena si se introduce in cuptorul incins timp de 40 minute.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>