

# Piept de pui cu legume la tigaie


## Ingrediente


Piept de pui - 500 de grame

Delikat legume - 2 linguri

Ulei de masline - 2 linguri

Mix de legume - 450 de grame

 30 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Se fierbe pieptul de pui taiat cuburi in apa cu Delikat, se scoate si se adauga in tigaia in care am pus si legumele cu uleiul si se calesc impreuna.
2. Este o mancare gustoasa,rapida si foarte sanatoasa.

*Pofta buna!*

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