



## Ingrediente

Rosii - 2 bucati  
castraveti - 2 bucati  
Ardei - 1 bucata  
Ceapa verde - 4 bucati  
Masline - 10 bucati  
Piept de pui - 300 de grame  
Branza telemea - 100 de grame  
Lamaie - 1 bucata  
Ulei - 2 linguri  
Oregano  
Delikat condimente pentru carne pui - 1 lingurita

 30 de minute 2 portii Mediu

## Mod de preparare

1. Taie cubulete rosiile, castravetii si ardeii. Taie ceapa verde rondele si adauga maslinele.
2. Taie pieptul de pui in fasii subtiri. Stoarce zeama de la o lamaie si amestec-o intr-o lingura de ulei. Adauga oregano, Delikat si piper. Toarna marinata rezultata peste pieptul de pui, amesteca bine si lasa-l sa se marineze dimp de 5-10 minute.
3. Rumeneste puiul la foc iute pe ambele parti. (Puiul trebuie sa fie rumenit, nu uscat). Aranjeaza totul intr-unul bol si razuieste branza deasupra. Pofta buna!

*Pofta buna!*

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