

## ***Filet z kurczaka z cukinią, porem, suszonymi pomidorami, oliwkami Kalamata i świeżymi ziołami***

### **Składniki na 4 porcje:**

- Filet z kurczaka 600g
- Czosnek 2 ząbki
- Marchew 1 szt.
- Cukinia 1 szt.
- Por 2 szt. (tylko białe części)
- Wino białe wytrawne 100ml
- Pomidory Serco całe w soku 300ml
- Pomidory suszone z rozmarynem i kaparami w oleju Onassis 6 szt.
- Świeże zioła: majeranek i rozmaryn (po 1 łyżeczce)
- Oliwki Kalamata bez pestki Theofilos "Mój grecki Smak" 12 szt.
- Ser Halloumi Pitas 100g
- Oliwa z oliwek Extra Virgin TerraCreta Spray
- Sól, pieprz do smaku

### **Sposób wykonania:**

Kroimy marchewkę i cukinię w paseczki julienne oraz pora, pomidory suszone i oliwki w mniejsze kawałki.

Miksujemy pomidory Serco wraz z sokiem i czosnkiem.

Kroimy filety kurczaka w kostkę.

Na niewielkiej ilości oliwy podsmażamy pora, marchewkę, cukinię i smażymy przez 3 minuty. Dodajemy mięso i smażymy przez 4 minuty. Wlewamy wino i dusimy jeszcze przez 2 minuty.

Dodajemy zmiksowane pomidory, suszone pomidory i oliwki. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i świeżymi ziołami. Posypujemy tartym serem Halloumi Pitas.