



1
Нарежьте картофель мелким кубиком и поставьте отвариваться в кипящей воде на 13-15 минут.



2
Цукини и грудинку нарежьте кубиком, курицу – ломтиками, чеснок порубите, отделите листики тимьяна. Обжаривайте чеснок, 1/2 часть тимьяна, грудинку и курицу в сотейнике на среднем огне с растительным маслом, помешивая, 4-5 минут.



3
Залейте курицу и грудинку 1 л воды, доведите до кипения, добавьте томаты в с/с, орегано, 1 ч. л. сахара, посолите и поперчите. Переложите картофель в кастрюлю к грудинке и курице. Отваривайте на среднем огне 10-15 минут.



4
Обжарьте багет на сухой сковороде по 1-2 минуте с каждой стороны.



5
Подавайте домашний суп с оставшимся тимьяном и багетом.