
Pieczona dynia z połędwicą wieprzową



Składniki

- 1 dynia
- 1 połędwica wieprzowa
- sól, pieprz do smaku
- świeży rozmaryn
- olej
- sok z cytryny

Sposób przygotowania

Dynię obieramy kroimy na kawałki. Połędwicę oczyszczamy z błon, myjemy. Marynata . Do miseczki wlewamy 2 łyżki oleju dodajemy sok z cytryny, rozmaryn sól i pieprz do smaku mieszamy. Do tak przygotowanej marynaty wkładamy połędwiczkę ostawiamy w chłodne miejsce. Do naczynia żaroodpornego wkładamy pokrojoną dynię i połędwiczkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni pieczemy około 30 -40 minut Całość posypujemy grubą solą.