

Dynia z boczkiem i jarmużem



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia	0,5 kg
jarmuż	spory pęk
wędzony boczek	100 gram
słonecznik	1 garść
sól, pieprz	do smaku
szałwia	1/3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynie kroimy na kostkę o boku około 1 cm. Boczek także kroimy w kostkę i przekładamy na patelnię. Gdy wypłynie z niego tłuszcz dokładamy dynie i smażymy do miękkości. W między czasie z jarmużu usuwamy grube części liścia, a pozostałe tniemy w paseczki. Dokładamy do dyni i boczku. Całość smażymy razem, aż liście jarmużu zmiękną. Pod koniec doprawiamy i dokładamy słonecznik.

Potrawę tę można jeść samą lub z kaszą, ryżem.

Osobiście jestem zachwycona smakiem tej potrawy. Sałatka ta jest expressowa w przygotowaniu.

Może ona stanowić przekąskę na wytrawnej kolacji.