

Dynia zapiekana z boczkiem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dynia

boczek wędzony

sos sojowy

sos chili

ocet balsamiczny

miód

rukola

pomidorki koktajlowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z dyni wycięłam 4 podłużne kawałki, obrałam je ze skórki i oczyściłam ze środkowych włókien oraz pestek. 3 łyżki sosu sojowego jasnego wymieszałam z 2-ma łyżeczkami sosu chili, 2-ma łyżeczkami octu balsamicznego, 1-2ma łyżeczkami płynnego miodu. Tą mieszanką posmarowałam dynię i odłożyłam na 2 godziny do lodówki. Następnie owinęłam kawałki plasterkami wędzonego, parzonego boczku i ułożyłam w żaroodpornym naczyniu posmarowanym lekko olejem. Wstawiłam do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piekłam aż boczek się lekko zrumienił a dynia zmiękła - sprawdziłam to nakłuwając dynię szpadką - przed końcem pieczenia skropiłam całość resztą marynaty od dyni.

Wyłożyłam porcje na talerze, obok nałożyłam porcje rukoli posypanej połówkami pomidorków - sałatkę skropiłam sosem, który wytworzył się podczas pieczenia. Pyszna przystawka!