



## Sposób przygotowania

Dynię obieramy kroimy na kawałki. Polędwicę 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 polędwiczkę ostawiamy w chłodne miejsce. Do naczynia żaroodpornego wkładamy pokrojoną dynię i polędwiczkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni pieczemy około 30 -40 minut Całość posypujemy grubą solą.

## Pieczona dynia z polędwicą wieprzową



### Składniki

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