

# Poławdwiczki pod pierzynką z cukini

Planowałam dziś poświęcić, dzień gotowaniu, a wyszło jak zwykle. Wracając do domu analizowana szybko dostępne składniki w lodówce. Zastanawiałam się nawet czy nie zmienić nazwy blogu na „obiady w 20 minut”. Udało mi się wyczarować ekspresowy obiad który ekspresowo znikną z 😊 talerzy.

Składniki:

poławdwiczka wieprzowa,

średnia cukinia,

gęsty sos pomidorowy,

mieszanka suszonych ziół,

świeże zioła,

przyprawy: sól, pieprz, płatki chili

Poławdwiczkę grube plastry, rozbijamy lekko tłuczkiem, przyprawiamy solą, pieprzem, suszonymi ziołami. Cukinię ścieramy na grubych oczkach. Przyprawiamy solą, pieprzem, płatkami chili i świeżymi ziołami. Dodajemy sos pomidorowy, jeśli planujemy podać danie z ryżem, musimy dolać więcej sosu, ja dodałam tylko 100 ml. Układamy poławdwiczki w naczyniu do zapiekania, przykrywamy pierzynką z cukini. Opcjonalnie możemy posypać startym parmeza. Pieczemy 20 min w 200 C.

Mam nadzieję, że i Wam będzie smakować :-)

