



WIEPRZOWINA Z CZOSNKIEM

(dla 4 osób)

8 główek czosnku jednoząbkowego (odmiana solo; można zastąpić 8 dużymi ząbkami zwykłego), 8 łyżek oliwy, 1/2 kg łopatki wieprzowej bez kości, 3 łyżki sosu sojowego, 1 bakłażan, 300 g dyni piżmowej, 2 łyżki ziół prowansalskich, sól, pieprz, ewentualnie trochę lekko uprażonego sezamu i posiekana dymka do posypania

Sos: 250 ml jogurtu greckiego, 1 cukinia starta na tarce do warzyw, 1 pęczek dymki

■ Pokrojony w ćwiartki czosnek podsmażamy w rondlu na oliwie. Dodajemy pokrojoną w paski wieprzowinę, wlewamy sos sojowy, smażymy 10 minut, aż mięso zbrązowieje. Dorzucamy pokrojone w kostkę bakłażana i dynię. Doprawiamy ziołami, pieprzem i solą, dusimy 15–20 minut. Jeśli warzywa i mięso zaczną przywierać do dna rondla, dolewamy 1/2 szklanki wody. Robimy sos, łącząc wszystkie składniki, doprawiamy solą i pieprzem. Mięso podajemy z sosem; możemy też posypać je dymką i sezamem.