

Něco z gastronomie...

Na jídelním lístku se občas objeví název jídla, které možná neznáte, i když používáme oficiální technologické názvy. Přímo na jídelnách ÚŠJ Holešov poskytujeme informace písemnou formou. Rádi bychom ale jednotlivá jídla přiblížili i rodičům našich strávníků nebo těm, kteří se na jídelně nestravují.

- **Milánské špagety s kuřecím masem**

Na cibulce dušená směs kuřecího masa, rajčat, karotky, celeru oliv a koření. Uvařené špagety přeléváme hotovou směsí a sypeme strouhaným sýrem

- **Kapustový karbanátek**

Směs vařené kapusty, slaniny, vajec a koření vytvarujeme na karbanátky, které obalujeme v trojbalu a smažíme

- **Vepřové maso na paprikovém lusku**

Dušené vepřové maso na cibulovém základě. Do přírodní šťávy přidáme orestované paprikové lusky

- **Lazaně s mletým masem**

Pomleté vepřové maso dusíme společně s cibulí, rajčetem a ajvarem. Lazaně prokládáme střídavě s masovou směsí a bešamelem. Poslední vrstvu lazání sypeme sýrem a zapečeme

- **Hovězí maso po cikánsku**

Dušené hovězí maso na cibulo-papriko-rajském základě. Do šťávy se přidává lečo, kyselý okurek a slanina

- **Čevabčiči**

Směs mletého masa s kořením tvarovaná do šišiček a smažená

- **Vepřové ledvinky na póрку a mandlích**

Na cibulce dušené vepřové ledvinky. Do šťávy se přidává krájený pórek, pražené mandlem a kurkuma

- **Bretaňské fazole**

Vařené bílé fazole s cibulkou, drcenými rajčaty a provensálským kořením

- **Vepřové maso po horácku**

Směs dušeného vepřového masa, anglické slaniny, dušených žampionů a krájené klobásy

- **Mahi – mahi v citronové omáčce**

Porce ryby (mahi – mahi) upečená a přelitá holandskou omáčkou s citrónem a citrónovou kůrou