

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 strážníků nebo těm, kteří se na jídelně nestravují.

- **Boloňské špagety**
Špagety přelitě směsí vepřového masa, cibule, drcených rajčat a koření sypaná sýrem
- **Přírodní vepřový závitok**
Plátek vepřového masa plněný vejcem, uzeninou, okurkem a slaninou dušený na cibulovém základě. Šťáva je přírodní
- **Guláš z divočáka**
Klasický guláš, pouze maso je z divokého prasete
- **Smažené rybí filé v pивním těstíčku**
Porce filé smažená v těstíčku, do kterého se přidává pivo
- **Krůtí maso po zahradnický**
Dušené krůtí maso ve směsi žampionů, kořenové a další zeleniny
- **Kuřecí maso frankfurtské**
Kuřecí maso v paprikosmetanové omáčce s orestovaným frankfurtským párkem
- **Zapečené brambory s černou treskou**
Brambory promíchané s pečenou treskou a zeleninou. Přelitě smetanou s vejci, zapečené
- **Vepřové hašé**
Mleté vařené vepřové maso s kořením, zapečené
- **Vepřová kýta na smetaně**
Vepřová kýta v omáčce na svíčkovou
- **Zeleninové lečo s vejcem a uzeninou**
Směs papriky, rajčat a cibule, do které se přidává uzenina a vejce
- **Lazaně s ragú a bešamelem**
Lazaně střídatě vrstvené s ragú (směs mletého drůbežního masa a zeleniny) a bešamelem. Zapečené se sýrem
- **Vepřový řízek Ondráš**
Řízek smažený v těstíčku na bramborák

- **Pivovarský tokáň**
Na nudličky krájené, na cibulce dušené vepřové maso s kmínem a pivem. Sypané sýrem
- **Zeleninové řízečky**
Směs několika druhů vařené zeleniny zpracovaná s vejci a kořením, vytvarovaná a obalená v trojobalu. Poté usmaženo
- **Krůtí plátek s bylinkovým kořením**
Přírodní krůtí plátek dušený na másle se sedmi bylinkami
- **Bratislavská kýta**
Pečená vepřová kýta ve smetanovo-rajské omáčce s kořenovou zeleninou, okurkem a hráškem
- **Maďarská rybí filé**
Pečené rybí filé s paprikou, rajčaty a česnekem
- **Drůbeží rizoto**
Směs na cibulce dušeného drůbežího masa se zeleninou, vše sypané sýrem
- **Znojenské žebírko**
Plátek z kotlety dušený na cibulovém základě. Do šťávy se přidávají restované kyselé okurky
- **Námořnické maso**
Dušené maso na cibulo-rajském základě s vejcem vařeným na tvrdo
- **Houbový kuba**
Směs vařených krup, dušených hub, smažené cibulky a koření
- **Pikantní masová směs**
Směs tří druhů masa a několika druhů zeleniny
- **Krůtí maso na divoko**
Krůtí maso dušené na kořenové zelenině, cibulce, slanině a rajském protlaku. Šťáva je přírodní.
- **Hajducké zelí**
Vařené uzené maso v segedínské zelí (zelí, paprika, smetana)
- **Smažený karbanátek**
Směs několika druhů mletých mas, vajec, cibule, česneku, máčené žemle a koření. Z této směsi se tvarují placičky, které balíme v trojobalu a smažíme
- **Vajíčkový salát**
Salát z vařených brambor, vajec, cibule, kyselého okurku, majonézy, kysané smetany a koření