

# Něco z gastronomie

Na jídelním lístku se občas objeví název jídla, které nožná neznáte. I když používáme oficiální technologické názvy, občas někdo volá a požaduje informaci. Přímo na jídelnách ÚŠJ Holešov poskytujeme informace písemnou formou od doby, co vaříme dva druhy jídel. Pro ty, co se na jídelně nestravují, nebo pro rodiče našich strážníků, zde je několik řádků, ve kterých Vám jednotlivé jídlo přiblížíme.

**Novohradský vepřový plátek** – dušený plátek vepřového masa na cibulopaprikorajském základě. Do šťávy se přidává lečo, slanina a smetana.

**Strapačky se zelím a uzeným masem** – kousky bramborového těsta promíchané s cibulkou, kysaným zelím a krájeným mletým masem

**Krůtí maso na medvědí česneku** – krájené krůtí maso v přírodní šťávě do které přidáváme medvědí česnek

**Zapečené těstoviny s tuňákem a zeleninou** – uvařené těstoviny se promíchají se zeleninou, cibulí a masem z tuňáka. Poté se zalijí smetanou s vejcem a zapečou

**Kuřecí Ling-pao** - směs kuřecího masa, čínské zeleniny a ovoce

**Kuřecí prsíčka na slanině a zázvoru** – kuřecí prsíčko upravené na přírodní způsob. Do šťávy se přidává restovaná slanina a strouhaný zázvor

**Soukenický řízek** – směs mletého vepřového masa, mléka, vajec a koření tvarovaná do řízečku a po obalení v trojobalu smažená

**Vepřové srdíčko po vídeňsky** – dušené vepřové srdíčko v omáčce podobné svíčkové. Navíc přidáváme kyselý okurek a sardel

**Špagety po italsku** – uvařené špagety přeléváme směsí dušeného vepřového masa, rajčat, zeleniny a krájené šunky. Nakonec sypeme sýrem.

**Lazaně s vepřovým masem, špenátem a bešamelem** – lasaně prokládáme střídavě směsí dušeného vepřového masa se špenátem a bešamelovou omáčkou. Nakonec posypeme sýrem a zapečeme

**Maďarský guláš** – na cibulopaprikorajském základě dušené vepřové maso. Do šťávy nakonec přidáme paprikový lusk, rajče a slaninu

**Špikovaná vepřová pečeně** – vepřovou kotletu prošpikujeme párkem, okurkem a mrkví. Poté upečeme a podáváme s přírodní šťávou

**Vepřový plátek na houbách** – přírodní žebírko dušené na cibulovém základě. Do šťávy přidáváme podušené houby.

**Vařené těstoviny s tofu sýrem, zeleninou, žampiony a sýrovou omáčkou** – uvařené těstoviny promícháme směsí sýrové omáčky, tofu sýra, jemné zeleniny a podušených žampionů