

# 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.

**Kuřecí maso po valticku** – dušené kuřecí maso v paprikové omáčce s kořenovou zeleninou a vínem

**Restovaná vepřová játra** – na nudličky krájené vepřové játra restujeme na cibulce. Šťáva je přírodní.

**Rybí filé na česneku** – pečené přírodní rybí filé s kořením a česnekem

**Masová směs se zeleninou a kukuřicí** – směs více druhů mas dušená společně se zeleninou a kukuřicí

**Vepřový plátek na bazalce** – přírodní vepřový plátek dušený na cibulce. Do šťávy přidáváme bazalku

**Křenová omáčka** – do omáčky z mouky, vývaru, smetany přidáváme strouhaný křen

**Kuřecí stehno po španělsku** – pečené kuřecí stehno. Do šťávy přidáváme kečup a krájenou šunku

**Masové krokety** – ze směsné sekané tvoříme krokety plněné sýrem, balíme v trojobalu a smažíme

**Zeleninový talíř se sýrošunkovým salátem** – jedná se o salát z více druhů sýra, krájené šunky a zeleniny spojený zakysanou smetanou. Další zelenina se přidává jako obloha