

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.

Jemné drůbeží rizoto – směs dušeného kuřecího masa, jasmínové rýže, lahůdkové zeleniny sypaná
Kuřecí maso na lašský způsob – dušené kuřecí maso v paprikové omáčce s koprem

Zeleninový řízeček – více druhů zeleniny, vejce, strouhanka a koření. Z této hmoty tvarujeme řízečky, které obalíme v trojobalu a smažíme

Švýcarské zapečené brambory – krájené brambory prokládáme směsí cibule, uzenity, vajec natvrdo a kyselého okurku. Poté přelijeme smetanou s věci a zapečeme

Vepřové žebírko na sardeli – přírodní žebírko se šťávou, do které přidáváme sardel

Kuře alá bažant - pečené kuře na cibuli a slanině. Šťáva je přírodní

Vepřové ledvinky po uhersky – dušené ledvinky v leču se smetanou

Plzeňské hovězí maso – dušené hovězí maso na cibulce. Do šťávy se přidává párek, vejce natvrdo, rajče a pivo

Zapečený bulgur s ořechy, meruňkou a skořicí – bulgur promícháme s vejci, máslem, ořechy a skořicí. Poté vrstvíme s meruňkami a zapečeme

Vepřový džuveč – směs dušeného vepřového masa na cibulopaprikorajském základě promíchána s dušenou rýží a zeleninou. Sypeme sýrem

Vepřenky – ze sekané z vepřového masa vytváříme placičky, které opékáme na tuku

Krůtí játra na víně – dušené krůtí játra s čínskou zeleninou, kari kořením a vínem

Kovbojská pánev – směs na cibulopaprikorajském základě dušeného vepřového masa, , fazole, klobásy a kukuřice

Ravioly s tvarohem – kapsičky z těsta plněné tvarohem a sypané strouhaným perníkem přelité máslem

Smažené kuřecí stehno, bramborový salát – smažené kuřecí stehno v trojobalu, podávané s bramborovým salátem ze zakysanou smetanou

Azu z hovězího masa – hovězí maso dušené na cibulce s rajčaty. Do šťávy přidáváme slaninu a kyselý okurek