

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.

Milánské špagety – směs mletého masa dušeného se zeleninou, rajčaty a při podávání sypeme sýrem

Králičí ragů – krájené králičí maso dušené společně s lahůdkovou zeleninou a kari kořením

Přírodní vepřový závitek – Jídlo je připravované stejně jako Španělský ptáček. Pouze místo hovězího masa je použito maso vepřového

Rýžová kaše po tyrolsku – klasická rýžová kaše s ovocem zjemněná vanilkovým krémem

Maďarský perkelt – dušené na cibulopaprikorajském základě vepřové maso. Z výpeku se připravuje smetanová omáčka ochucená česnekem

Zapečená brokolice se sýrem – brokolice s více druhy sýra se zalije smetanovou zálivkou a zapeče

Zahradnická sekaná – klasická směs na sekanou do které se navíc zamíchá zeleninová směs a žampiony. Po upečení při expedici přeléváme výpečkem

Povidlová omáčka – omáčka ze švestkových povidel, uzeného vývaru, perníku a dalšího koření

Rybí karbanátky – připravují se z mletého rybího masa, které upravíme podobně jako u klasického karbanátku. Poté obalíme v trojobalu a smažíme

Vepřový řízek v sýrovém těstíčku – porce vepřového masa smažená v těstíčku z mléka, vajec, mouky a strouhaného sýru

Čínské nudličky s kuřecím masem – směs vařených čínských nudlí, čínské zeleniny, koření a opečeného kuřecího masa se sójovou omáčkou