

# 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 strávníků, zde je několik řádků, ve kterých Vám jednotlivé jídlo přiblížíme.

**Námořnické maso** – na cibulorajském základě dušené vepřové maso. Do šťávy se přidává víno a vejce natvrdo

**Fazolové lusky na kari** – dušené fazolové lusky ve smetanové kari omáčce

**Kuře na medu a bylinkách** – porce kuřete potřeme směsí z koření, medu, soli a upečeme. Podléváme přírodní šťávou

**Trenčanský párek** – směs vařené fazole, cibule a rajského protlaku s kořením doplněná vařeným párkem

**Kuřecí maso po indicku** - dušené nudličky z kuřecího masa ve smetanové omáčce s jablky a kořením

**Vepřové maso na kedlubnách a slanině** – na cibulovém základě dušené vepřové maso. Do přírodní šťávy přidáváme podušené kedlubny a opečené nudličky anglické slaniny

**Jarní salát s mozzarellou** – směs salátu, další zeleniny, vejce natvrdo a sýru mozzarella přelítá hořčicovou zálivkou

**Bramborová roláda plněná uzeným masem** – pláty bramborového těsta poklademe plátky masa uzeného. Stočíme a uvaříme.

**Krůtí maso na paprikovém lusk** – dušené krůtí maso v přírodní šťávě do které přidáme restovaný krájený paprikový lusk

**Zapečené brambory s tofu sýrem a hlívou ústřičnou** – Na vrstvu krájených brambor dáme podušenou hlívu se zeleninou a krájený tofu sýr. Přikryjeme další vrstvou brambor, zalijeme smetanovou zálivkou a zapečeme

**Vepřový plátek po pražsku** – přírodní plátek z vepřového masa. Do šťávy přidáváme směs šunky, hrášku a vajec

**Gazdovská játra** – dušené vepřové játra v leču. Nakonec přidáme smetanu

**Zapečené rybí filé** – plátky rybího filé potřeme kečupem, posypeme strouhaným sýrem a upečeme

**Výpečky z divočáka se šípkovou omáčkou** – Kousky pečeného masa z divočáka na kořenové zelenině, slanině a šípkovém protlaku. Z výpečku se poté připraví hustější šťáva

**Polpety v rajské omáčce** – ze směsného mletého masa vytvarujeme nočky které při expedici přeléváme omáčkou z výpečku, rajčat a koření

**Těstovinový salát s kuřecím masem** – uvařené těstoviny promícháme s dušeným krájeným masem a zeleninou. Přidáme zakysanou smetanu a koření