

Vysvetlivky k niektorým pokrmom na jedálnom lístku

Švédsky rezeň:

Plátok bravčového mäsa / dusené / s cibuľou, smotanou a zapečené so strúhaným syrom.

Žitavská pochúťka:

Dusené kuracie mäso na rezance / paradajkový pretlak, ml. červená paprika, lečo / v zemiakovej placke.

Bravčový rezeň belehradský:

Plátok bravčového mäsa / dusené /, varené zemiaky dusené na cibuľke, cesnaku a leči.

Šajtlavá polievka:

Zeleninová polievka s bielou hlávkovou kapustou.

Tuniak s cestovinami:

Špagety s drveným tuniakom, lúpanými paradajkami a olivami.

Námornické mäso:

Hovädzie mäso / dusené / pokrúpané na rezance, zdobené kúskom vareného vajca / paradajkový pretlak, vajce /.

Morčacie prsia na pražský spôsob:

Dusené morčacie prsia plnené praženicou s hráškom a šunkou.

Írska polievka:

Polievka s bravčovým mäsom, zeleninou, fazuľkovými strukmi, krúpami, zemiakmi a smotanou.

Kuracie prsia na ihle:

Kuracie mäso v bylinkovej marináde, farebná paprika, cuketa, cibuľa.

Bravčové stehno hamburské:

Bravčové mäso prešpikované šunkou a kyslou uhorkou, dusené v kuse s hráškom a zeleninou. Šťava zahustená opraženou múkou, mliekom, smotanou a dochutená citrónom a horčicou. Udusené mäso krájané na plátky.

Polievka šči:

Kapustová kyslá so zeleninou, mäsom, zemiakmi a smotanou.

Študentský rezeň:

Plátok bravčového mäsa zapekaného s ajvarom /zeleninová zmes s papriky a baklažánu /, pórom, strúhaným syrom a smotanou.

Polievka babičky Karolíny:

Polievka so zelerom, zemiakmi, smotanou a na masle opraženou šunkou.

Rybie filé na vidiecky spôsob:

Zapekané rybie filé s bešamelom, na rezance pokrújanou šunkou a strúhaným syrom.

Kurací rarášik:

Zapekané kuracie prsia s broskyňou, šunkou a syrom.