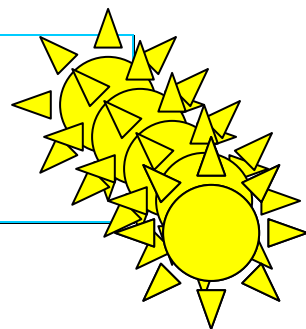


ŘECKÉ DNY VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ



Z kuchyně řeckých bohů:

Řeckou gastronomii požehnanou sluncem a úrodným přímořským krajem charakterizuje intenzivní chuť, jejíž tajemství se skrývá v tradiční jednoduché přípravě masa a zeleniny i v mistrném dochucování bylinkami a kořením...

Stručná charakteristika pokrmů:

PONDĚLÍ: -Těstovinový nákyp Pasticio s masem a rajčaty,sýrem:

těstovinový nákyp prokládaný okořeněným mletým masem,rajčaty,zapečený v omáčce se sýrem.V Řecku velmi oblíbené jídlo.

- **Tzatziky:** typický řecký salát ze salátové okurky, koření – česnek, sůl, pepř – smíchaný s bílým tučným řeckým jogurtem nebo zakysanou smetanou. V Řecku se podává i jako samostatný pokrm s bílým chlebem, zvláště je vhodný jako osvěžení během horkého letního poledne.

ÚTERÝ: - Rybí rizoto po řecku : rizoto z těstovinové rýže a bílé mořské ryby a zeleniny s charakteristickým rybím kořením, jemné chuti po použitých surovinách

- **Řecký salát:** salát z čerstvých rajčat, salátové okurky a papriky s červenou cibulkou, olivami a řeckým sýrem fetou – u nás můžeme fetu nahradit dostupnějším balkánským sýrem nakrájeným na kostičky nebo v kuse ve tvaru asi 1 cm tlustého obdelníku položeného navrch salátu,lehce pokapaný olivovým olejem a posypaný řeckým kořením

-**Maková chalva s citronovou polevou:** vláčný piškot s celým mákem,obohacen mandlemi nebo vlašskými ořechy potřený citronovou polevou.

STŘEDA: - Kuřecí pilaf s olivami – kuřecí maso s olivami v jemné omáčce zamíchané v rýži – jemná chuť

ČTVRTEK: -Vepřové ragů s celerem a olivami: jemně ochucené vepřové maso v bílé smetanové omáčce s navinulou chutí.

PÁTEK: - Masové kuličky Delfy v rajčatové omáčce: Šťavnaté masové kuličky s chutí po mátě, doplněné jemnou rajčatovou šťávou, která nepatrně voní po skořici.