

Zahraniční gastronomie

Dne: 24. 02. 2010

Příprava teplého rautu: 3.AH

- **Thajská kuchyně:** Thajské nudle PAD-THAI
- **Itálie:** Pizza QUATRO – pizza se čtyřmi druhy sýrů
Pizza Hawai – pizza se šunkou a ananášem
- **Švédsko:** Losos na citronovém pepři se zeleninou Noblese
- **Slovensko:** Bačovy taštičky
- **USA:** Brambory pečené s cibulí
- **Řecko:** Bujurdi
Tzatziki

Bujurdi

- 100 g sýru Kaseri (nebo tučný Eidam)
- 100 g sýru Gouda
- 100 g sýru Feta
- 1 lžička panenského olivového oleje
- 3-4 lžičky drcených ochucených rajčat (špetka chilli, špetka cukru, stroužek česneku, lžička mleté cibule, petrželka, pepř, sůl)
- 2 plátky rajčete
- 3 plátky chilli papričky



Postup: Do zapékací misky vlijeme asi 1 lžičku oleje a vyložíme jí plátky sýrů, které pokryjeme ochucenou rajčatovou dtí, poklademe plátky rajčete a chilli papričky. Zapékáme v troubě dozlatova.

