

Baranina na stół

Data publikacji: 12.07.2011 9:00

□

Baranina królowała w Ustroniu, gdzie odbyło się 6. Święto Baraniny. Ten rodzaj mięsa, po latach znów wraca do łask i zyskuje coraz większą rzeszę swoich fanów. W Ustroniu odbyły się też Mistrzostwa Polski w Podawaniu tego rodzaju mięsa.

Dorota Kochman, Mariusz Jaszczurowski

Wyniki VI Mistrzostwa Polski w podawaniu baraniny
Udział w Mistrzostwach wzięły ekipy z Polski, Czech i Słowacji.
I miejsce Vendi Culinary Team - Warszawa - Michał Górecki i
Artur Wawer, ekipa obroniła tytuł z tamtego roku.

*grillowany comber jagnięcy na sosie pokrzywowo-jarzębinowym w asyście
kulebiaka ze szpinakiem i bryndzą, młodymi karmelizowanymi karotkami
i groszkiem cukrowym*

II miejsce GastroArt Team - Garwolin - Marek Rybacki i Zbigniew
Łęgowski

jagnięcina w sosie leśnym na mamałydze ze szpinakiem

III miejsce Moravia Team - Republika Czeska - Karel Drápal i Jan
Jakeš

*wariacja morawska - comber jagnięcy w mundurku ze śmietankową
cebulką*

Jak skomentował mistrzostwa Carlos Tejera Gonazales, poziom
był niezwykle wysoki, ale zrozumienie dla jagnięciny miały większe
ekipy z środkowej niż południowej Polski i zagranicy.