

Baranina na stoły

Data publikacji: 16.08.2010 18:05

□

Grilowany comber jagnięcy w likierze miętowym podawany w sosie rozmarynowym. Do tego żubrówka na rydzach smażonych na maśle i haluszki z serem i bryndzą. To zwycięska kompozycja V Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny. Najlepszą ekipą kucharską okazali się Michał Górecki i Artur Wawer reprezentujący jeden z mazowieckich hoteli. Pokonali oni osiem innych ekip, które do Ustronia przyjechały nie tylko z Polski, ale również Czech i Słowacji.

W prestiżowym konkursie kulinarnym wystartowali też kucharze z restauracji ze Śląska Cieszyńskiego. Wprawdzie były to tylko dwie ekipy, ale jedna z nich - restauracja ze Strumienia - zdobyła trzecie miejsce na podium. Organizatorem Mistrzostw była Gromada Górali na Śląsku Cieszyńskim oraz Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni.

Jan Bacza