

Zbójckie specjały w Skoczowie

Data publikacji: 20.07.2014 18:00

Jagnięcinę mieli do przygotowania kucharze, którzy wystartowali w Konkursie o Złotą Ciupagę podczas VI Międzynarodowego Festiwalu Kuchni Zbójckiej.

□

Najlepsza okazała się ekipa z Restauracji Riding Club z Radzionkowa (Paweł Grabowski i Adam Szajner), II miejsce – uzyskała – Restauracja Dwór Bismarcka z Mysłowic (Andrzej Łabędzki i Zbigniew Jaworski), III miejsce przypadło ekipie z Hotelu Westin z Warszawy (Paweł Odrzygóźdź i Kamil Mamerski).

W konkursie udział brało 9 drużyn. Zdobywcy pierwszego miejsca wystartują w eliminacjach do Półfinału Kulinarnego Pucharu Polski, który odbędzie się w Poznaniu podczas Targów Polagra 2014. Otrzymali również nagrodę w wysokości 1.500 zł.

Hanna Blokesz-Bacza

[Zobacz film w wersji HD](#)