



Żywot homara pocziwego

Na zajęciach gastronomicznych nie może zabraknąć przyrządzania owoców morza. Tym razem przyszła kolej na homara. Z uwagi na brak możliwości zakupu w Sieradzu żywego osobnika obróbce został poddany mrożony. Może to i lepiej, bo trzeba by go pozbawić życia! Homar został podany na zimno z sałatą, limonką i dressingiem. Poza homarem słuchacze „znęcali się” nad kurczakami pozbawiając ich kości. Zabieg ten po to, żeby przyrządzić roladę z kurczaka. W menu pojawiły się również: zupa czosnkowa z grzanką, naleśniki z farszem mięsnym z sosem mornay i duszoną marchewką, chleb pieczony z dodatkiem ziemniaków, pasta z awokado, sałatka jarzynowa a na deser babeczki z kremem czekoladowo-daktylowo-pomarańczowym. [Zobacz Galerie](#)