

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

2 týdenní platnost

13. 3. – 26. 3. 2013



Mléko
trvanlivé 1,5 %

bal.: 4x 1 l, 12x 1 l
cena za 1 l



10,90
12,54*

* cena s DPH

10x 1 kg
cukru
krupice



!BONUS!

při nákupu nad 2 499 Kč bez DPH v období 22. – 24. 3. 2013

Nákup platí pouze pro jednu registraci a není možné ho dělit na více faktur, vyloučen je nákup pohonných hmot, tabákových výrobků a nákup složený převážně z alkoholu. 10x 1 kg cukru krupice Aro získáte za jedinečnou cenu 5 Kč po slevě při splnění nákupního limitu. Kompletní podmínky akce jsou k dispozici na recepci Vašeho velkoobchodního střediska.

DO
VYČERPÁNÍ
ZÁSOB

i TREVISANO MÁ PODLOUHLÉ TMAVĚ ČERVENÉ LISTY. JE CENĚNÝ PŘEDEVŠÍM DO SALÁTŮ, ALE I JAKO PŘÍLOHA.

NOVINKA!



Radicchio Trevisano
původ: Itálie
bal.: karton 2 kg
cena za 1 kg

109,90 126,39*

i LISTY TOHOTO RADICCHIA MAJÍ KRÉMOVĚ BÍLOU BARVU S JEMNĚ FIALOVÝMI ODSŤÍNÝ AŽ ČERVENÝMI ODSŤÍNÝ. TVAREM PŘIPOMÍNÁ KVĚT RŮŽE. JEHO CHUŤ JE SLADKÁ S PŘÍJEMNĚ JEMNÝM HOŘKÝM NÁDECHEM – JE VÝBORNÉ DO SALÁTŮ.

NOVINKA!



Radicchio Variegato
původ: Itálie
bal.: karton 2 kg
cena za 1 kg

139,90 160,89*

i VELMI ZDRAVÁ ZELENINA S VYSOKÝM OBSAHEM VITAMINU C A ÉTERICKÝCH OLEJŮ. MÁ ANÝZOVOU PŘÍCHUŤ. JEHO VYUŽITÍ JE ŠIROKÉ – K TEPELNĚ ÚPRAVĚ (DUŠENÍ, PEČENÍ) I SYROVÝ DO SALÁTŮ.

NOVINKA!



Fenykl
původ: Itálie
bal.: karton 3 kg
cena za 1 kg

45,90 52,79*

i PĚSTUJE SE V OBLASTI KOLEM ITALSKÉ VERONY. MÁ VÍNOVĚ ZBARVENÉ, KŘUPAVÉ LISTY A PŘÍJEMNOU MÍRNĚ NAHOŘKLOU CHUŤ. POUŽÍVÁ SE SYROVĚ I VAŘENĚ – JE VHODNÉ KE GRILOVÁNÍ, DO MÍCHANÝCH SALÁTŮ, TĚSTOVIN I RIZOTA.

NOVINKA!



Radicchio Verona
původ: Itálie
bal.: karton 3 kg
cena za 1 kg

109,90 126,39*



Značka Horeca Select nabízí široký sortiment potravinářských i nepotravinářských produktů pro potřeby profesionální kuchyně. Jelikož se můžeme spolehnout na prvotřídní kvalitu našich výrobků, nebojíme se ji garantovat vrácením peněz v případě nespokojenosti zákazníka. Více informací na www.makro.cz.



Vychutnejte si skutečnou kvalitu

Značka Fine Food nabízí více než 400 druhů vybraných pochoutek ze segmentu mražených, masných a mléčných produktů, čerstvé a konzervované zeleniny, sladkostí apod.

Společným jmenovatelem je především špičková chuť a kvalita.



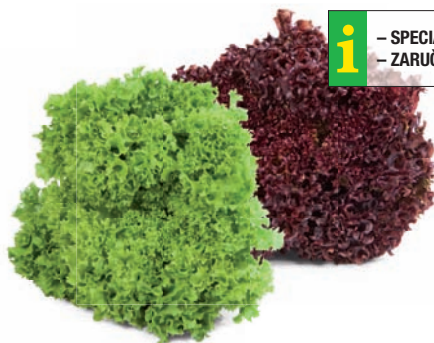
i – MÁ OSTŘEJŠÍ A ŠTIPLAVĚJŠÍ CHUŤ
– KONZUMUJE SE VĚTŠINOU SYROVÁ
– UŽITÍ ZEJMÉNA – SALÁTY, ZELENINOVÉ POKRMY, TĚSTOVINY, RIZOTA



Rukola trhaná
původ: Itálie
bal.: vanička 150 g
cena za 150 g

39,90 45,89*

i – SPECIÁLNÍ TRÍDĚNÍ A KALIBRACE
– ZARUČENÁ ČERSTVOST A KVALITA



Salát lollo biondo, rosso
vel.: min. váha 250 g
původ: Itálie
bal.: fólie 1 ks
cena za 1 ks

25,90 29,79*

**Paprika zeleninová mix**

původ: Španělsko, Izrael
bal.: sáček cca 1,5 kg
cena za 1 kg

49,90
57,39*



i – MODROFIALOVÁ SLUPKA
A MRAMOROVANÁ DUŽINA
– NETRADIČNÍ SUROVINA
PRO BAREVNÉ ZPESTŘENÍ
JÍDEL Z BRAMBOR
– K PŘÍPRAVĚ BAREVNÝCH
SALÁTŮ, NA VÝROBU
PŘÍRODNĚ ZBARVENÝCH KAŠÍ
A SMAŽENÝCH HRANOLKŮ

Brambory**fialové**

odrůda: Valfi
původ: Česká republika
bal.: síť 1 kg
cena za 1 kg

29,90
34,39*

**Cibulka****lahůdková s natí**

původ: Itálie
bal.: svazek
cena za 1 ks

9,90
11,39*



NOVINKA!

Fazole

původ: Keňa
bal.: sáček 200 g
cena za 200 g

49,90
57,39*

**Cibule červená**

vel.: příčný průměr
40+ mm
původ: Nizozemsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

12,90
14,84*



i – SPECIÁLNĚ VYŠLECHTĚNÉ ODRŮDY
– KOŘENOVÝ BAL PRODLUŽUJE ČERSTVOST
– VYŠŠÍ VÝTĚŽNOST SALÁTŮ

Saláty s kořínky

druhy: salát dubový, lollo biondo, lollo rosso
původ: Nizozemsko
bal.: fólie 1 ks
cena za 1 ks

35,90
41,29*

**Chřest bílý**

původ: Peru
bal.: svazek 500 g
cena za 500 g

59,90
68,89*

**Exotické ovoce****„Ready to enjoy“**

druhy: avokádo, fíky, mango,
passionfruit, Sharon fruit
bal.: vanička 2 ks, 3 ks, 4 ks
cena za 1 vaničku od

49,90
57,39*

**Žampiony bílé**

vel.: příčný průměr
Klobouku 35/45 mm,
55/70 mm
původ: Česká republika
bal.: karton 2 kg
cena za 1 kg

59,90
68,89*

**Polníček trhaný**

původ: Itálie
bal.: 1 kg, 500 g, 125 g
cena za 125 g od

21,90
25,19*

* cena s DPH

**Mořský vlk kuchaný**

lat.: Dicentrarchus labrax
vel.: 250–550 g/ks
původ: Řecko, Chorvatsko, chov
cena za 1 kg

229,00 263,35*

i

- VELICE CHUTNÉ A KŘEHKÉ MASO
- STAČÍ KRÁTKÁ TEPELNÁ ÚPRAVA (5 min), IDEÁLNÍ V PÁŘE, PŘI DELŠÍ ÚPRAVĚ SE MASO ROZPADÁ
- JEMNÉ A MÁLO TUČNÉ MASO PLATÝSE NENÍ TŘEBA VÝRAZNĚJI KOŘENIT

**Platýs extra celý**

lat.: Pleuronectes platessa
vel.: 200–600 g/ks
původ: Nizozemsko, lov
cena za 1 kg

109,00 125,35*

**Mušle sv. Jakuba**

lat.: Placopecten magallanicus
vel.: 30–40 ks/kg
původ: USA, lov
cena za 1 kg

619,00 711,85*

**Krevety vařené**

lat.: Litopenaeus vannamei
vel.: 40/60 ks/kg
původ: Ekvádor, chov
cena za 500 g

119,00 136,85*

**Sépie očištěná**

lat.: Sepia officinalis
vel.: 100–200 g
původ: Mauritánie, Vietnam, lov
cena za 1 kg

279,00 320,85*

**Losos filet Trim D**

lat.: Salmo salar
vel.: 1–2,5 kg/ks
původ: Norsko, chov
cena za 1 kg

269,00 309,35*

**Treska obecná filet**

lat.: Gadus morhua
vel.: 200–600 g
původ: Dánsko, Nizozemsko, lov
cena za 1 kg

199,00 228,85*

i

- MASO SVOU KONZISTENCÍ TĚMĚŘ VŮBEC NEPŘIPOMÍNÁ RYBÍ MASO
- KŘEHKÉ, VELMI CHUTNÉ MASO SE VÝBORNĚ HODÍ NA PEČENÍ A GRILOVÁNÍ

**Mečoun filety**

lat.: Xiphias gladius
vel.: 1–3 kg/ks, původ: Chile, lov
cena za 1 kg

399,00 458,85*

**Candát filet s kůží**

lat.: Stizostedion lucioperca
vel.: 150–220 g/ks
původ: Kazachstán, chov
cena za 1 kg

349,00 401,35*

12. ročník „Mistrovství České republiky v otevírání ústřic“

SLEVA 20% NA CELÝ SORTIMENT ÚSTŘIC!



makro
Partner profesionálů

PRAŽSKÝ KULINÁŘSKÝ INSTITUT

Pořadatelé:
MAKRO Cash & Carry ČR a Pražský kulinářský institut.

Datum konání:

23. 3. 2013, 14:00–16:00 hodin

Místo konání:

Praha 1, Staroměstské náměstí – hlavní pódium

Pečujte o kvalitu a čerstvost masa stejně jako my!

Dodržujte v rámci ochrany zdraví a spotřební doby chladicí řetězec a přepravujte zakoupené maso v termoboxu nebo chladicí tašce!



Kuřecí prsní řízký solené
původ: Brazílie
bal.: 6 × 2 kg
cena za 1 kg

76,90 88,44*



Krůtí prsa
původ: Polsko
vakuově baleno
bal.: 2 kg
cena za 1 kg

96,90 111,44*



Husí trupy
původ: Maďarsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

12,50 14,38*



Skopová kýta
původ: Nový Zéland
vakuově baleno
cena za 1 kg

189,90 218,39*



Telecí ossobuco
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

159,00 182,85*



Telecí líčka
původ: Nizozemsko
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

259,00 297,85*



Kachna vodňanská
původ: Česká republika
bal.: karton/ks
cena za 1 kg při koupi kartonu

59,90 68,89*



Husa s droby
původ: Maďarsko
bal.: karton/ks
cena za 1 kg

104,90 120,64*



Kuřecí prsní řízký
původ: Česká republika, Polsko
bal.: cca 3–5 kg
baleno v ochranné atmosféře
cena za 1 kg

89,90 103,39*



Jehněčí předeček
původ: Nový Zéland
vakuově baleno
cena za 1 kg

119,90 137,89*



Kůzle
původ: Nový Zéland
bal.: do 9 kg
cena za 1 kg

164,90 189,64*

Jehně
původ: Nový Zéland
bal.: 9 – 12 kg
cena za 1 kg

174,90 201,14*

* cena s DPH



Sortiment chlazené a mražené drůbeže s garantovaným českým původem



- dohledatelnost původu suroviny až k farmářům
- drůbež pouze z kontrolovaných českých farem
- kontrola a evidence krmiv farmářem
- kuchyňská úprava bez nutnosti dalšího opracování
- kalibrované porce
- chlazená drůbež balená v ochranné atmosféře, která zajišťuje záruční dobu až 8 dní
- IQF technologie – každý kus individuálně zamražený, nemusíte rozmrazovat celé balení, ale odebrat si pouze tolik, kolik potřebujete

Kuřecí stehna
Žerstvé třídy jakosti R
Země původu/místo narození, místo chovu/místo porážky:
Česká republika
Pr. sledování: spotřeba 20. Sklad při tepl. -1°C až +4°C.
Baleno v ochr. atm. (E290, E291).
Chovatel: Brota Klobouk, spol. s r.o.

způsob balení →

číslo šarže, která zaručuje dohledatelnost → L 8272051400

kód pracovníka, který maso zabalil → Pracovník odpovědný za balení: 289

chovatel/farma, odkud zvíře pochází →

číslo výrobku využitelné na pokladně při nečitelnosti EAN kódu → Br.No. 246588

HMOTNOST: 1,514kg

CE 902 ES

Produkt českých výrobců/výrobce produktů/předávací:
Vodňanská drůbež, a.s., Radomlická 886, 389 01 Vodňany, Česká republika.



název	balení	cena za 1 kg bez DPH	cena za 1 kg s DPH
Kuře	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	62,90	72,33
Kuřecí prsní řízek	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	139,90	160,89
Kuřecí stehna	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	66,90	76,94
Kuřecí stehenní řízek horní	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	115,90	133,29
Kuřecí křídla	ochranná atmosféra cca 1,5 kg	58,90	67,74

název	balení	cena za 1 ks bez DPH	cena za 1 ks s DPH
Kuřecí stehna volně ložená, 15× 220 g, 15× 240 g	karton	od 14,50	od 16,68
Kuřecí prsní řízek volně ložený, 25× 150 g	karton	18,50	21,28

název	balení	cena za 1 ks bez DPH	cena za 1 ks s DPH
Kuřecí stehna IQF, 10× 220 g, 10× 240 g	sáček, IQF	od 15,90	od 18,29
Kuřecí prsní řízek IQF, 10× 150 g	sáček, IQF	20,50	23,58

název	balení	cena za 1 kg bez DPH	cena za 1 kg s DPH
Kuřecí stehenní řízek horní IQF, 1,5 kg	sáček, IQF	112,90	129,84
Kuřecí křídla dělená, IQF 2 kg	sáček, IQF	83,90	96,49



Značka **Horeca Select** nabízí široký sortiment potravinářských i nepotravinářských produktů pro potřeby profesionální kuchyně. Jelikož se můžeme spolehnout na prvotřídní kvalitu našich výrobků, nebojíme se ji garantovat vrácením peněz v případě nespokojenosti zákazníka. Více informací na www.makro.cz.



Hovězí svíčková 3/4 lbs**

původ: Argentina
vakuově baleno
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Hovězí svíčková 4/5 lbs**
** 1 lbs = 0,454 kg

719,00 826,85*



Hovězí vysoká roštěná

angl.: Rib eye
původ: Brazílie
vakuově baleno
cena za 1 kg

339,00 389,85*



Hovězí zadní bez kosti

kategorie skotu:
jalovice/býk
původ: Česká republika
vakuově baleno
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg

149,90 172,39*



Telecí kýta spodní šál

původ: Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

234,90 270,14*



Hovězí falešná svíčková

původ: EU
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

144,90 166,64*



Vepřová panenka

z prasnic
původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

129,90 149,39*



Hovězí zadní loupaná plec

původ: Namibie
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

139,90 160,89*



Vepřový bok bez kosti libovost 60 %

původ: Belgie
vakuově baleno
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg

84,90 97,64*



Sekané maso mix max. obsah tuku 55 %

původ: Česká republika
baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

59,90 68,89*

NOVĚ V MAKRO!

Nyní vám nabízíme plátkování nebo kalibrování plátků volně loženého vepřového masa nad 20 kg zdarma. Více informací obdržíte u vedoucího oddělení masa.



LE & CO



**Dušená šunka
výběrová**
bal.: cca 3,8 kg
cena za 1 kg

89,90 103,39*



**Poličan,
Herkules,
Paprikáš,
Pálivec**
bal.: cca 0,7 kg
cena za 1 kg

119,90 137,89*



Turista
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

79,90 91,89*

LE & CO



**Bagetová šunka
standardní**
bal.: 500 g plátky
cena za 500 g

54,90 63,14*



**Prosciutto
crudo**
sušeno min. 7 měsíců
bal.: 500 g plátky
cena za 500 g

184,90 212,64*



**Moravské
uzené 80**
100 kg hotového výrobku
je vyrobeno min. z 80 kg
vepřové kýty
bal.: cca 1,7 kg
cena za 1 kg

104,00 119,60*



**Pražská
šunka
na kosti
výběrová**
bal.: cca 11 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



**Anglická
slanina 80**
100 kg hotového výrobku
je vyrobeno min. z 80 kg
vepřového boku
bal.: cca 0,8 kg
cena za 1 kg

92,00 105,80*

* cena s DPH



Tenké párky
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

47,50 54,63*



Párek Delikates
bal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg

88,00 101,20*



Ústecká klobása
bal.: cca 1,3 kg
cena za 1 kg

89,90 103,39*



Rychtářova pochoutka
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

103,90 119,49*



Bavorská sekaná
bal.: cca 2,1 kg
cena za 1 kg

56,50 64,97*



Ondřejnická libová tlačenka
bal.: cca 1,3 kg
cena za 1 kg

84,90 97,64*



Papriková klobása
bal.: 10x 200 g, 10x 150 g
cena za 1 ks od

12,90 14,84*



Gothaj
bal.: cca 2,2 kg
cena za 1 kg

39,00 44,85*

* cena s DPH



Knedlíky
houskový, bramborový
bal.: 3,2 kg, 1,6 kg
cena za 1 kg od

28,50 32,78*



NOVINKA!

Vaječné špecle
20 % vajec
bal.: 1,5 kg, 400 g
cena za 1 kg od

39,90 45,89*



Tortellini
se šunkou, s drůbežím
masem, vepřové maso
a sýr, se sýrem, s ricottou
a špenátem, mix
bal.: 2 kg, 4x 250 g
cena za 1 kg od

89,00 102,35*



Saláty
vlašský, camping,
ďábelský
bal.: 2 kg
cena za 1 kg od

52,90 60,84*



Pomazánky
budapeštská, bulharská,
rybí, hermelínová
bal.: 1 kg
cena za 1 kg od

79,90 91,89*



Losos
uzený, marinovaný
bal.: 500 g, cca 1 kg
cena za 1 kg od

459,90 528,89*



Matjes
à la losos, s cibulí
bal.: 4x 140 g, 1 kg, 2 kg
cena za 1 kg od

119,00 136,85*



Drcená treska
à la losos
bal.: 1 kg, 400 g, 3x 100 g
cena za 1 kg od

109,00 125,35*

* cena s DPH



Edam 30 %
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

82,90
95,34*



**Gazdovská
parenica uzená
maxi**
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

169,50
194,93*



Blaťácké zlato
čistě, s přepěm,
s vlaškými ořechy
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

149,90
172,39*



Gouda 48 %
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg

88,90
102,24*



Excelent
uzený tavený sýr
bal.: 800 g
cena za 800 g
další akční ceny také na:
bal.: 250 g,
Excelent ochucený,
bal.: 250 g, 800 g

129,90
149,39*



**Edamer, Gouda,
Gouda light,
Butterkáse plátky**
bal.: 500 g
cena za 500 g
další akční ceny také na:
Emmentaler, Maasdam,
Käseaufschnitt pl., bal.: 500 g

69,90
80,39*



**Camembert
gastro**
bal.: 24x 90 g
cena za 90 g

11,30
13,00*



Čedar 45 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

147,50
169,63*



úsměv pro každého



Leerdammer
bal.: cca 3,2 kg
cena za 1 kg

156,90
180,44*



Jihočeská Niva
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
Niva porce, bal.: 6x 110 g

119,90
137,89*

* cena s DPH



Tvaroh měkký 16 %
bal.: 10 kg
cena za 1 kg

32,90 37,84*



Pomazánkové máslo gastro
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

79,90 91,89*



Zlatá Haná 77 %
bal.: 5 kg
cena za 1 kg

54,90 63,14*



Balkánský sýr
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



Stella extra
bal.: 20x 250 g
cena za 250 g
další akční cena také na:
Sluna cukrářská,
bal.: 6x 200 g

11,90 13,69*



Fénix smetanový sýr
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

89,90 103,39*



Omega
bal.: 20x 250 g,
40x 250 g
cena za 250 g

12,90 14,84*



Tavený sýr nízkotučný 26 %
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

79,90 91,89*



Tavený sýr
bal.: 20x 50 g
cena za 50 g

3,30 3,80*



Máslo
bal.: 100x 10 g
cena za 10 g

1,35 1,55*



Trvanlivá smetana 12 %
bal.: 6× 1 l
cena za 1 l
další akční ceny také na: Trvanlivá smetana 21 %, 35 %, bal.: 6× 1 l

38,50 44,28*



Zakysaná smetana 16 %
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

37,90 43,59*



Krémový jogurt 3,2 %
různé příchutě
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

39,90 45,89*



Gran Cucina rostlinný krém 23 %
bal.: 1 l
cena za 1 l
další akční cena také na:
bal.: 4× 200 ml

51,90 59,69*



Florian smetanový jogurt 8 %
různé příchutě
bal.: 4× 150 g, 8× 150 g,
20× 150 g
cena za 150 g

5,70 6,56*



Šlehačka ve spreji
rostlinná 19 %, mléčná 17 %
bal.: 12× 250 ml
cena za 250 ml od

15,90 18,29*



Jogurt bílý 1,5 %
bal.: 10× 150 g
cena za 150 g
další akční cena také na:
bal.: 6× 400 g

3,75 4,31*



Condé kondenzované mléko
sladké, karamelizované
bal.: 4× 397 g
cena za 397 g od
další akční cena také na:
bal.: 1 kg

24,90 28,64*



Vejce „M“
bal.: 180 ks
cena za 1 ks
další akční ceny také na:
bal.: 9× 10 ks, 60 ks

2,15 2,47*



Pekařské droždí
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

33,90 38,99*

* cena s DPH

Koprová omáčka se zastřeným vejcem a kopřivovou nádivkou

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Omáčka:		
Hovězí vývar (vlastní výroba)	1500 g	67,50 Kč
Máslo 82 %	100 g	9,96 Kč
Hladká mouka	150 g	1,58 Kč
Kopr čerstvý	200 g	56,60 Kč
Cukr	100 g	2,29 Kč
Ocet jablečný	100 g	2,49 Kč
Mléko 1,5 %	750 g	8,18 Kč
Smetana extra zahuštění 21 %	250 g	12,98 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Nádivka:		
Rohličky tukové	500 g	17,10 Kč
Máslo 82 %	150 g	14,94 Kč
Horeca Select Smetana ke šlehání 30 %	200 g	10,98 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	300 g	4,77 Kč
Horeca Select Škvařeně sádlo	50 g	2,03 Kč
Kopřivy čerstvé	300 g	110,70 Kč
Uzené koleno bez kosti	750 g	59,93 Kč
Mrkev	120 g	1,55 Kč
Celer	120 g	1,91 Kč
Horeca Select Nové koření	1 g	0,41 Kč
Horeca Select Pepř celý	1 g	0,35 Kč
Horeca Select Bobkový list	1 g	1,24 Kč
Sůl	10 g	0,04 Kč
Zastřené vejce:		
Vinný ocet bílý	50 g	1,42 Kč
Vejce	500 g	21,50 Kč
Sůl	1 g	0,01 Kč

Cena za jednu porci:** **41,05 Kč**

Pracovní postup:

- Příprava koprové omáčky:** Z másla a hladké mouky si připravíme zasmažku, kterou zalijeme vývarem, mlékem, rozšleháme, ochutíme solí a prováříme za občasného míchání asi 15 minut. Čerstvý kopr propláchneme, otrháme a překrájíme. Svaříme cukr s částí octa a přidáme do omáčky. Čerstvý kopr přelijeme zbylým octem a taktéž přidáme do omáčky.
- Příprava nádivky:** Uzené koleno uvaříme společně s kořenovou zeleninou, cibulí a divokým kořením doměčka. Vývar přecedíme přes cedník a ponecháme si jej pro další použití. Rohličky natrháme na větší kusy, rozprostřeme na plech a nastrouháme na ně vychlazené máslo. Následně pečeme při 160 °C cca 10 minut dokřupava. Po upečení necháme rohlíky chvíli vychladnout a poté je zvlhčíme připraveným vývarem, smetanou a mlékem. Vychladlé maso nakrájíme na kostky a spolu s namočenými rohlíky vložíme do mísy. Část cibule nakrájíme nadrobno, orestujeme na sádle dosklovitá a přidáme rovněž do mísy. Kopřivy otrháme, důkladně omyjeme a překrájíme. Žloutky vyšleháme do pěny a společně s kopřivami je smícháme v míse s ostatními surovinami. Nakonec přidáme osolený, vyšlehaný sníh z bílků. Takto připravenou hmotu vlijeme do pekáče, který jsme si vložili pečicím papírem. Nádivku pečeme na 180 °C asi 30 minut. Správně upečená nádivka je na povrchu zlatavá, uvnitř propečená. Délka pečení závisí na výšce nádivky. Upečenou nádivku vyjmeme i s papírem z pekáče a krájíme na jednotlivé porce.
- Zastřené vejce:** V hrnci přivedeme osolenou vodu s octem těsně pod bod varu. Vejce vyklepneme do naběračky a opatrně vlijeme do ochucené vody. Počkáme cca 3 minuty, bílek musí být zatáhnutý a žloutek uvnitř tekutý. Takto připravené vejce vyjmeme a ihned ochladíme vodou. Při servisu už jen regenerujeme do lehkého prohřátí. Vejce si tímto způsobem můžeme připravit dopředu. Vaříme-li více vajec najednou, připravujeme je v široké nádobě, aby vejce plavala vedle sebe.
- Servírování:** Na střed nahřátého talíře nalijeme koprovou omáčku a do jejího středu vložíme dva perfektně ukrojené díly nádivky. Přiložíme vejce a pokrm doplníme snítkou čerstvého kopru.

Tipy kuchaře:

- Suroviny do nádivky krájíme na větší kusy, docílíme tím atraktivní mozaiky na řezu nádivky.
- Kopřivové nádivce se mnohde říká velikonoční hlavička.
- Na přípravu nádivky používáme uzené koleno nebo uzená žebra. Maso je totiž šňavnatější.



Obtížnost: ★★☆☆☆

50 min

krásno



79,⁹⁰

91,89*

Uzené a ovarové koleno bez kosti
bal.: cca 0,6 kg
cena za 1 kg

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA
aro



2,¹⁵
2,47*

Vejce „M“
bal.: 180 ks
cena za 1 ks
další akční ceny také na:
bal.: 9 x 10 ks, 60 ks



51,⁹⁰

59,69*

Trvanlivá smetana extra zahuštění 21 %
bal.: 6 x 1 l
cena za 1 l

Grilované jarní kuřátko s medvědí česnekem a špeclemi

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Maso:		
Jarní kuřátko mražené	2000 g	274,50 Kč
Přepuštěné máslo	150 g	38,97 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,50 Kč
Špecle:		
Hladká mouka	300 g	3,15 Kč
Hrubá mouka	300 g	3,15 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Vejsce	500 g	21,50 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	150 g	8,24 Kč
Ostatní:		
Pršut bok	200 g	35,98 Kč
Medvědí česnek	100 g	59,98 Kč
Radicchio	250 g	27,48 Kč
Kerblik	1 g	1,06 Kč
Přepuštěné máslo	50 g	12,99 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,50 Kč

Cena za jednu porci:** **48,81 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★★★★☆

35 min

- **Příprava špeclí:** Do hrnce dáme vařit vodu a osolíme ji. V misce vymícháme hladké, hustě tekoucí těsto z mouky, vajec, smetany a soli. Těsto protlačujeme přes děrované síto do vroucí vody. Vytvoří se nám delší „nudle“, špecle. Po uvaření je vyjmeme kovovým podběráčkem a vložíme do nádoby s nakrájenou, vypečenou slaninou. Zlehka promícháme.
- **Příprava kuřátka:** Omyté kuřátko rozdělíme na prsa s kostí (tzv. „motýlek“) a stehna. Výraz „motýlek“ znamená prsa s hrudní kostí a s první kostí z křídla. Prsa důkladně osušíme a vložíme na dobře nahřátou pánvi s přepuštěným máslem. Prsa postupně opékáme ze všech stran, dokud není kůže zlatavá. Takto opečená prsa dopékáme v troubě asi 6 minut na 170 °C. Pak je vyndáme a necháme asi 3 minuty odpočinout, aby nám při krájení nevytékala z masa šťáva. Těsně před servírováním oddělíme prsa od hrudní kosti. Z prsa vyjmeme vnitřní sval (tzv. „frikasé“), které při servírování klademe na upečené prso. Maso musí být šťavnaté, růžové.
- **Příprava medvědího česneku a radicchia:** Na pánvi vložíme trochu přepuštěného másla, necháme je rozpustit a ochutíme solí. Omyté listy medvědího česneku a překrájené radicchio v másle zlehka prohřejeme.
- **Servírování:** Na nahřátý talíř rozložíme ochucené špecle společně s radicchiem a ochucenými listy medvědího česneku. Na ně položíme vyříznuté kuřecí prsíčko s „frikasé“, přelité výpekem z pánve. Pokrm doplníme snítkou kerblíku.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Přepuštěné máslo je 100% máslový výrobek, který je vhodný k tepelným úpravám, jako jsou pečení a smažení. Lze je koupit již hotové v MAKRO.
2. Zbylé kuřecí kosti použijeme na přípravu šťávy nebo demi glace. Ty pak využijeme na zvýraznění chutě výpeku.
3. Medvědí česnek známe jako oblíbenou rostlinu ze svého dětství, která roste na loukách. Je to velmi atraktivní rostlina na přípravu pokrmů, jako jsou i polévky, omáčky. My jsme jej použili jako zeleninový doplněk, neboť jeho nakyslá chuť nám uhladí výrazně slanou chuť slaniny.



54,⁹⁰
63,14*

Mini kuřátko
původ: Francie
bal.: 400 g
cena za 1 ks



179,⁹⁰
206,89*

Pršut bok
bal.: cca 0,9 kg
cena za 1 kg



439,⁰⁰
504,85*

Mořská sůl
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

* cena s DPH



Uzená krkoviče bez kosti 60

100 kg hotového výrobku je vyrobeno min. z 60 kg vepřové krkoviče
bal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg

82,00 94,30*



Nakladaný camembert
bal.: 3 kg (24x 50 g sýra)
cena za 50 g

14,90 17,14*

Nakladaný hermelín
bal.: 4,5 kg (24x 100 g sýra)
cena za 100 g

25,90 29,79*



Kuřecí čtvrtky

původ: Česká republika, Polsko
baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 3–5 kg
cena za 1 kg

39,90 45,89*



Claresse filet

lat.: Heterobranchus longifilis x clarias gariepinus
vel.: 100–400 g/ks
původ: Nizozemsko, chov
filet bez kostí a kůže
cena za 1 kg

189,00 217,35*



Máte zájem o elektronické zasílání nabídkových letáků MAKRO? Přihlaste se k odběru na www.makro.cz/eletak a získáte řadu výhod.



Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na www.makro.cz v sekci Aktuální nabídka.

Prodejní doba: Po–Pá 9.00–22.00, So–Ne 8.00–22.00

Prodejní doba pro Zlaté a Stříbrné partnery: Po–So 6.00–22.00, Ne 7.00–22.00

Akceptujeme platbu v českých korunách, za stanovených podmínek také v eurech. Přijímáme tyto platební karty:



Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nakupech výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v bal. a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Společnost MAKRO garantuje ceny pro uvedené období jako nejvýše možné. Nabídka zboží je časově omezena na období platnosti nabídky nebo do neočekávaného vyprodání zásob. Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na www.makro.cz v sekci Aktuální nabídka.