

# makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní  
odběr

Čerstvé potraviny

**2** týdenní  
platnost

27. 3. – 9. 4. 2013



## Kuřecí čtvrtky

původ: Brazílie, Polsko

bal.: karton 10 kg

cena za 1 kg



MRAŽENÉ

**32,90**  
37,84\*

\* cena s DPH

# Salátová zelenina

**NOVINKA!**



**Řeřicha afilla**  
původ: Nizozemsko  
bal.: vanička 1 ks  
cena za 1 ks

**45,90**  
52,79\*

Tento druh řeřichy je charakteristický svým neobvyklým tvarem. Je příbuzná s cukrovým hráškem, což z ní dělá vhodnou náhradu za hrášek. Má sladkou chuť, takže je vhodným doplňkem k hořkým a kyselým jídlům. Její užití je velmi široké – je vhodná jak do studené, tak do teplé kuchyně. Díky své sladké chuti je výborná do salátů. Tato bylinka pochází z jihovýchodní Asie. O její pěstování se zasadili holanďtí obchodníci v 17. století – odtud také pochází její čínský název – „HE LAN DO“, což v překladu znamená Holanďan. Řeřicha afilla je dostupná po celý rok, lze ji uchovávat po dobu až sedmi dnů při teplotě 2–4 °C.

**NOVINKA!**



**Rukola cress**  
původ: Nizozemsko  
bal.: vanička 1 ks  
cena za 1 ks

**45,90**  
52,79\*

Rukola cress je registrovaný název pro rukolu od dodavatele Koppert. Tato rukola má velmi výraznou chuť připomínající ořechy. Lze ji použít k dekoraci pokrmů, ale vzhledem ke své výrazné chuti je výborná do salátů, k dochucení vařených brambor, je vhodná i do omáček k těstovinám. Pro zachování její výrazné chuti je ideální přidat ji do vařeného jídla až těsně před koncem. Tento druh rukoly je dostupný celoročně, lze ji uchovávat až po dobu sedmi dnů při teplotě 2–4 °C. Tato rostlina má svůj původ ve středomořské a blízkovýchodní kuchyni.

**Červená hořčice**



**Baby špenát**



**Lollo biondo**



**Červená řepa**



**Lollo rosso**



**Červená řepa baby**



**Rukola**



Směs mladých – babysalátů.

Tento mix musí obsahovat minimálně pět různých druhů salátů. Tradiční mesclun salát se skládá z kerblíku, rukoly, listového salátu a endivie – saláty musejí být v mixu ve stejném poměru. V moderní gastronomii je možné do směsi přidat babyšpenát, mangold, hořčici, pampelišku, friséé, polniček, čekanku či šťovík.

**Salát mesclun**  
původ: Itálie  
bal.: sáček 125 g  
cena za 125 g

**22,90**  
26,34\*



FINESTRO



- i** – OBSAH ŠŤÁVY – 45 %
- ČERVENOMASÉ POMERANČE JSOU VELMI SLADKÉ (11–12 ° BRIX), S VYSOKÝM OBSAHEM VITAMINU C A ANTIOXIDANTŮ
- VHODNÉ K ODŠŤAVŇOVÁNÍ

**Pomeranče červenomasé**

odrůda: Sanguinelly  
původ: Španělsko  
bal.: bedna 4 kg  
cena za 1 kg

**39,90** 45,89\***Ananas žlutomasý**

„Extra“  
vel.: min. váha 1500+ g  
bal.: karton 6 ks  
cena za 1 ks při koupi kartonu

**39,90** 45,89\*

- i** – VELMI SLADKÁ ODRŮDA (15 ° BRIX)
- VHODNÝ DO OVOCNÝCH SALÁTŮ A DEZERTŮ

**Meloun Charantais**

odrůda: green magenta  
vel.: min. váha 600+ g  
původ: Maroko  
bal.: 1 ks  
cena za 1 ks

**49,90** 57,39\***Limety zelené**

původ: Brazílie  
bal.: karton 2,5 kg  
cena za 1 kg

**49,90** 57,39\***Kořenová zelenina**

druhy: mrkev, celer, petržel, pastiňák, řepa  
původ: Nizozemsko, tuzemsko  
bal.: síť 5 kg  
cena za 1 kg od

**9,90** 11,39\***Mrkev s natí**

původ: Itálie  
bal.: karton 15 svazků  
cena za 1 svazek při koupi kartonu

**15,90** 18,29\***Cibule šalotka kulatá**

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

**59,90** 68,89\*

- i** – TRADIČNÍ JARNÍ BYLINA
- PŘÍRODNÍ ANTIBIOTIKUM
- ČERSTVOU NATÍ SE KOŘENÍ BÍLÉ POLÉVKY, OMÁČKY, MASA APOD.

**Česnek medvědí**

původ: Rakousko  
bal.: vanička 100 g  
cena za 100 g

**49,90** 57,39\***Petržel hladkolistá**

původ: Itálie  
bal.: 500 g, 100 g  
cena za 100 g od

**15,90** 18,29\***Špenát baby**

původ: Itálie  
bal.: 1 kg, 500 g, 200 g  
cena za 200 g od

**35,90** 41,29\*

\* cena s DPH

**NAVÍC**

**BÍLÉ VÍNO SOLIERA  
AIREN, BAL.: 750 ml  
PŘI KOUPI 3 A VÍCE BAL.  
KREVEŤ NEVAŘENÝCH  
40/60 500 g  
– přidejte do svého  
nákupního vozíku**

**Krevety celé nevařené**

lat.: Penaeus vannamei  
vel.: 40/60 ks/kg  
původ: Thajsko, lov  
cena za 500 g

**129,00** 148,35\*

obj. č. 224681

**Humr živý**

lat.: Homarus americanus  
vel.: 450–775 g/ks  
původ: USA, lov  
cena za 1 kg

**629,00** 723,35\*

**i** – MAJÍ TUŽŠÍ, NASLÁDLÉ BÍLÉ MASO, KE KTERÉMU SE PERFEKTNĚ HODÍ STŘEDOMOŘSKÉ INGREDIENCE JAKO OLIVOVÝ OLEJ, ČESNEK, CITRON, ČERSTVÁ I SUŠENÁ RAJČATA ATD.  
– POKUD SE KALAMÁRY DLOUHO TEPELNĚ UPRAVUJÍ, HROZÍ, ŽE MASO BUDE TUHÉ. PROTO SE DOPORUČUJE KRATŠÍ ZPŮSOB PŘÍPRAVY JAKO SMAŽENÍ, VAŘENÍ CI GRILOVÁNÍ.

**Kalamáry velké**

lat.: Loligo vulgaris  
vel.: 4–7 ks/kg  
původ: Indie, lov  
cena za 1 kg

**279,00** 320,85\***Treska tmavá filet**

lat.: Pollachius virens  
vel.: 200–600 g  
původ: Dánsko, lov  
cena za 1 kg

**169,00** 194,35\***i** KUCHANÁ**Pražma královská**

lat.: Sparus aurata  
vel.: 250–550 g  
původ: Řecko, Chorvatsko, chov  
cena za 1 kg

**199,00** 228,85\*

**i** – PEVNĚ STRUKTUROVANÉ MASO, KTERÉ PŘI TEPELNĚ ÚPRAVĚ ZESVĚTLÁ  
– NA ROZDÍL OD KLASICKÉHO SUMCE JE CHUŤ VÍCE PODOBNÁ MOŘSKÝM RYBÁM  
– VHODNÁ DELŠÍ TEPELNÁ ÚPRAVA

**Sumeček africký filet**

lat.: Clarias gariepinus  
vel.: 200–400 g/ks  
původ: Nizozemsko, lov  
cena za 1 kg

**179,00** 205,85\***i** ZA 48 HODIN OD VÝLOVU VÁM K DISPOZICI NA NAŠEM PULTU.**Losos celý**

lat.: Salmo salar  
vel.: 1–9 kg/ks  
původ: Norsko, chov  
cena za 1 kg

**169,00** 194,35\***Halibut filet**

lat.: Hippoglossus hippoglossus  
vel.: 300–600 g/ks  
původ: Dánsko, lov  
cena za 1 kg

**329,00** 378,35\*

**i** – PŮVOD ČESKÉHO RYBOLOVU!  
– TRADIČNĚ SE PODÁVÁ I NA SVÁTEČNÍ TABULI V OBDOBÍ PŘEDVELJKONOČNÍHO PŮSTU  
– OBSAHUJE LEHCE STRAVITELNÉ ŽIVOČIŠNÉ BÍLKOVINY, KTERÉ DODÁVAJÍ NAŠEMU ORGANISMU ENERGIÍ  
– JE ZDROJEM CENNÝCH OMEGA-3 NENASYCENÝCH MASTNÝCH KYSELIN, KTERÉ PŮSOBÍ PREVENTIVNĚ PROTI CIVILIZAČNÍM CHOROZÁM  
– KAPR SE DÁ SNADNO TEPELNĚ UPRAVOVAT DUŠENÍM, PEČENÍM, SMAŽENÍM

**Kapr podkovy**

lat.: Cyprinus carpio  
vel.: 200–400 g/ks  
původ: Česká republika, chov  
cena za 1 kg

**159,00** 182,85\***Mořský đas filet**

lat.: Lophius piscatorius  
vel.: 300–800+ g/ks  
původ: Francie, Dánsko, lov  
cena za 1 kg

**699,00** 803,85\*

**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!



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

**89,90**  
103,39\*



**Kuře**  
původ: Česká republika,  
Polsko  
bal.: karton (4 ks)  
cena za 1 kg

**42,90**  
49,34\*

**Kuřecí prsa s kostí – motýlek**

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

**69,90**  
80,39\*

**Kuřecí stehenní řízek**

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

**79,90**  
91,89\*



**Kuřecí prsní  
řízky naturální**  
původ: Brazílie  
bal.: 6x 2 kg  
cena za 1 kg

**79,90**  
91,89\*



**Kachní prsa  
Magret de  
Canard – mulard  
IGP**  
původ: Francie  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**319,00**  
366,85\*



**Krůta**  
původ: Francie  
cena za 1 kg

**59,90**  
68,89\*



**Kachna  
vodňanská**  
původ: Česká republika  
cena za 1 kg

**68,90**  
79,24\*



**Králíčí stehna  
s kostí**  
původ: Čína  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg  
další akční cena také na:  
Králíčí hřbet bez kostí mr.

**99,90**  
114,89\*



**Krůtí prsa**  
původ: Česká republika  
vakuově baleno  
bal.: cca 1,2 kg  
cena za 1 kg

**99,90**  
114,89\*



**Hamburger  
z kuřecího masa**  
původ: Česká republika  
bal.: karton 72x 70 g  
cena za 1 ks

**2,89**  
3,32\*

\* cena s DPH

# Vyberte si z naší jarní nabídky

Vážení zákazníci,  
v platnosti je také  
katalog **Epikure**  
velikonoční  
delikatesy



## Jehněčí



### Jehněčí kyta bez kosti

původ: Nový Zéland, Irsko  
vakuově baleno  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**269,00**  
309,35\*



### Jehněčí hřebínek

původ: Nový Zéland, Irsko  
vakuově baleno  
bal.: cca 0,8 kg  
cena za 1 kg

**649,00**  
746,35\*



### Kůzle

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

**164,90**  
189,64\*

### Jehně

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

**174,90**  
201,14\*

## Telecí



### Telecí pečeně

původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
bal.: cca 1,7 kg  
cena za 1 kg

**379,90**  
436,89\*



### Telecí kyta rump

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

**239,00**  
274,85\*



### Telecí tafelspitz

původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**249,00**  
286,35\*

## Drůbež



### Mini kuřátko

krmivo: 100% rostlinné  
délka výkrmu: 3–5 týdnů  
původ: Francie  
bal.: 400 g  
cena za 1 ks

**59,90**  
68,89\*



### Perlička

původ: Francie  
bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg

**155,00**  
178,25\*



### Kachní stehna mulard

původ: Francie  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**149,00**  
171,35\*

\* cena s DPH

## TRVALE NÍZKÉ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

Vepřová pečeně bez kosti s řetízem • Vepřová plec bez kosti 3D, 4D  
• Vepřová krkovička bez kosti • Vepřová kýta bez kosti 4D

- Nečekejte na akční ceny!
- Ceny neustále kontrolujeme v celé ČR u 31 velkoobchodů a výrobců!
- Neblokujte si finanční prostředky nakupováním akčních zásob!



### Hovězí zadní ořech

původ: Nizozemsko, Německo  
vakuově baleno  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**152,90** 175,84\*



**Hovězí svíčková**  
kategorie skotu: mladý býk, 9–12 měsíců  
původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**459,00** 527,85\*



### Vepřová kýta bez kosti šály

původ: EU  
vakuově baleno  
bal.: cca 2–3 kg  
cena za 1 kg

**84,90** 97,64\*

MASO PLANA



### Hovězí guláš libový

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

**115,90** 133,29\*



### Vepřové koleno bez kosti s kůží

původ: Německo  
vakuově baleno  
bal.: cca 1,5 kg  
cen za 1 kg

**68,90** 79,24\*



### Sekané maso mix max. obsah tuku 35 %

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

**74,90** 86,14\*

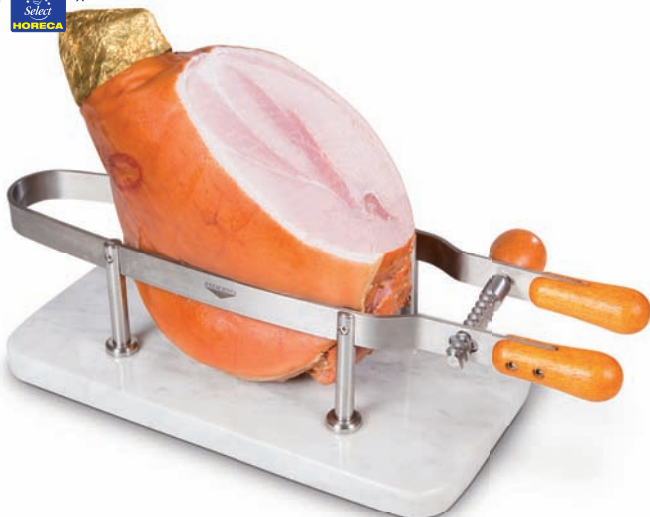


### Vepřová panenka z prasnic

původ: Německo  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**134,90** 155,14\*

\* cena s DPH



**Originální Pražská šunka  
na kosti nejvyšší jakosti  
1933**

bal.: cca 10 kg  
cena za 1 kg

**129,90** 149,39\*



**Uzená kuřecí  
stehna**

bal.: cca 1,8 kg  
cena za 1 kg

**64,90** 74,64\*



**Uzená slanina  
bez kůže**

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

**63,50** 73,03\*



**Prosciutto  
crudo 1/4**  
sušeno min. 8 měsíců  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**229,90** 264,39\*



**Váhalova slanina**  
bal.: cca 1,2 kg  
cena za 1 kg

**104,90** 120,64\*



**Dušená šunka  
výběrová  
80 %**  
bal.: 500 g plátky  
cena za 500 g

**69,90** 80,39\*



**Sedlácká uzená  
plec bez kosti**  
bal.: cca 2,5 kg  
cena za 1 kg

**79,90** 91,89\*



**Paprikový salám**  
bal.: cca 1,1 kg  
cena za 1 kg

**89,90** 103,39\*





**Hot dog**  
bal.: 30× cca 50 g  
cena za 1 kg

**47,00** 54,05\*

LE & CO



**Vepřový nářez z plece konzumní, Vepřová šunka z plece standardní**  
bal.: cca 3,6 kg  
cena za 1 kg od

**67,50** 77,63\*

Krásno



**Debrecínská lahůdka**  
bal.: cca 2,7 kg  
cena za 1 kg

**99,90** 114,89\*



**Pečené koleno s kostí**  
bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg

**89,90** 103,39\*

Krásno



**Moravská tlačěnka masová**  
bal.: cca 2,5 kg, 1 kg  
cena za 1 kg

**59,90** 68,89\*



**Oderská klobása**  
bal.: cca 1,7 kg  
cena za 1 kg

**52,00** 59,80\*



**Striptýzky**  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**46,90** 53,94\*



**Bačova klobása, Karpatská klobása**  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**109,90** 126,39\*

\* cena s DPH



**DELIMAX**  
CHLAZENÉ

**Saláty**  
pařížský, vlašský  
bal.: 3 kg, 500 g, 4x 150 g  
cena za 1 kg od

**51,00** 58,65\*



**VÁHALA**  
CHLAZENÉ

**Nářez v aspiku**  
bal.: cca 1,7 kg  
cena za 1 kg  
další akční ceny také na:  
Aspiková mozaika,  
Vaječná tlačěnka

**89,90** 103,39\*



**Culina**  
CHLAZENÉ

**Chlebíčky**  
šunkový, à la krab,  
hermelínový, sýrový,  
herkulesový, mix,  
vajíčkový  
bal.: 2 ks, 10 ks  
cena za 1 ks od

**8,90** 10,24\*



**Culina**  
CHLAZENÉ

**Bramborové lokše**  
bal.: 5x 68 g  
cena za 1 ks  
další akční ceny také  
na: Palačinky, Lívance,  
Bramboráky

**7,90** 9,09\*



**VŽDY NELEPŠÍ CENA**  
**aro**  
CHLAZENÉ

**Listové těsto**  
bal.: 500 g  
cena za 500 g

**14,90** 17,14\*



**Ficacci**  
CHLAZENÉ

**Olivy italské**  
castel vetrano, gaeta,  
cerignola, leccino, mix  
bal.: 880 g (PP 500 g),  
250 g (PP 125 g)  
cena za 880 g od

**86,00** 98,90\*



**VŽDY NELEPŠÍ CENA**  
**aro**  
CHLAZENÉ

**Losos uzený, marinovaný**  
plátky  
bal.: 3x 50 g, 10x 50 g, cca 1 kg  
cena za 1 kg od

**359,00** 412,85\*



**NOVINKA!**  
**Atlantik**  
CHLAZENÉ

**Pečenáče**  
ze sledových filet  
bal.: 1 kg (PP 600 g),  
3x 230 g  
cena za 1 kg

**59,00** 67,85\*

\* cena s DPH



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

**89,90**  
103,39\*



**Pizzatop**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**57,90**  
66,58\*



**Pizzatop  
shouhaný**  
bal.: 2 kg  
cena za 1 kg

**69,90**  
80,39\*



**Eidam 40 %**  
bal.: cca 3 kg  
cena za 1 kg

**88,90**  
102,24\*



**Koliba 40 %**  
uzený pařený sýr  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**164,90**  
189,64\*



**Císařský sýr  
45 %**  
bal.: cca 3 kg  
cena za 1 kg

**129,90**  
149,39\*



**Císařská niva**  
bal.: cca 2,5 kg  
cena za 1 kg  
další akční cena také na:  
Niva drčená, bal.: 1 kg

**104,90**  
120,64\*



**Gouda 48 %, Edam 40 %  
plátky**  
bal.: 1 kg, cena za 1 kg  
další akční ceny také na:  
Emmentaler 45 % pl.,  
bal.: 1 kg

**119,90**  
137,89\*



**Olomoucké  
tvarůžky  
– gastro**  
bal.: 32×31 g, 50×20 g,  
36×28 g, 1 kg  
cena za 1 bal.

**165,90**  
190,79\*



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

**11,50**  
13,23\*





**Tvaroh měkký bez tuku**  
bal.: 5 kg  
cena za 1 kg  
další akční ceny také na:  
bal.: 3 kg, Tvaroh tučný,  
bal.: 5 kg

**39,90** 45,89\*



**Mozzarella**  
bal.: 6x 100 g  
cena za 100 g

**11,80** 13,57\*



**Mozzarella 40 %**  
bal.: cca 3 kg  
cena za 1 kg  
další akční cena také na:  
bal.: cca 15 kg

**93,90** 107,99\*



**Tvaroh tvrdý strouhaný**  
bal.: 2 kg  
cena za 1 kg

**99,90** 114,89\*



**Pomazánkové máslo**  
bez příchuti,  
česnek/cibulka  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**81,90** 94,19\*



**Čerstvé droždí**  
bal.: 27x 100 g  
cena za 100 g

**3,55** 4,08\*



**Ceres soft**  
100 % palmolein  
bal.: 10 l  
cena za 1 l

**32,90** 37,84\*



**Perla Mástlová**  
bal.: 18x 500 g  
cena za 500 g  
další akční ceny také na:  
Perla plus Vitaminy, Tip,  
bal.: 18x 500 g

**23,90** 27,49\*



**Máslo**  
bal.: 100x 10 g  
cena za 10 g

**1,45** 1,67\*



**Máslo**  
bal.: 40x 250 g  
cena za 250 g  
další akční cena také na:  
bal.: 4x 250 g

**26,00** 29,90\*



**Bílý krémový jogurt 4 %**  
bal.: 10 kg  
cena za 1 kg  
další akční cena také na:  
bal.: 5 kg

**23,90** 27,49\*



**Smetanový jogurt 10 %**  
různé příchutě  
bal.: 10× 150 g,  
20× 150 g  
cena za 150 g

**8,50** 9,78\*



**Grácia jogurt 3,6 %**  
různé příchutě  
bal.: 20× 150 g  
cena za 150 g  
další akční cena také na:  
bal.: 4× 150 g

**6,10** 7,02\*



**Zakysaná smetana 14 %**  
bal.: 375 ml, 6× 375 ml  
cena za 375 ml

**16,90** 19,44\*



**Jogurt 1,4 %**  
jahoda, mix  
bal.: 24× 125 g  
cena za 125 g

**4,00** 4,60\*

## Lahodná chuť pro sváteční dny



**Creme Patisserie 25 %**  
rostlinný krém slazený,  
neslazený  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**41,90** 48,19\*

**Creme Cuisine 15 %**  
rostlinný krém na vaření  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**35,90** 41,29\*

**Sladký sen sprej 27 %**  
bal.: 500 ml  
cena za 500 ml

**79,90** 91,89\*

**Smetana ke šlehání 30 %**  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**50,90** 58,54\*

**Smetana na vaření 10 %**  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**28,90** 33,24\*

**Smetana do kávy 10 %**  
bal.: 120× 10 g  
cena za 10 g

**0,59** 0,68\*



S radostí

[www.meggle.cz](http://www.meggle.cz)

# Smržové rizoto

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Rýže Carnaroli	700 g	63,70 Kč
Šalotka	150 g	9,89 Kč
Sůl	70 g	0,31 Kč
Extra panenský olivový olej	150 g	14,28 Kč
Kuřecí vývar (vlastní výroba)	500 g	33,75 Kč
Bílé víno	250 g	22,48 Kč
Smrž čerstvý	100 g	159,90 Kč
Máslo	200 g	19,92 Kč
Parmazán	300 g	110,97 Kč
Horeca Select Petržel hladkolistá, čerstvá	20 g	1,59 Kč

**Cena za jednu porci\*\*:** **43,68 Kč**



## Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

30 min

- **Příprava rizota:** Oloupanou šalotku nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na olivovém oleji dosklivita. Nasypeme na ni rýži a opět krátce orestujeme. Pak ji zalijeme bílým vínem a ponecháme krátce odpařit, přidáme připravený teplý vývar, ochutíme solí. Za občasného promíchání vaříme rýži na mírném teple asi 20 minut. Mezitím, než se nám uvaří rizoto, si připravíme smrže.
- **Příprava hub:** Houby důkladně očistíme, nakrájíme na kolečka a orestujeme na 70 g másla. Část takto připravených smržů přidáme do rizota asi 10 minut před koncem tepelné úpravy. Rizoto dokončíme tím, že do něj vmícháme část najemno strouhaného parmazánu spolu s kostičkami vychlazeného másla. Tím se rizoto zjemní a chutě se spojí. Konzistence rizota je hustě tekoucí, rýže není tvrdá, ale ani rozvařená, na povrchu šlemovitá.
- **Servírování:** Rizoto podáváme na nahřátém talíři. Porci rizota doplníme hoblinami parmazánu, zbylou částí smržů a snítkou hladkolisté petržele.



Petr Stádník  
šéfkuchař MAKRO CZ

### Tipy kuchaře:

1. Jako alternativu můžeme použít i mražené smrže. Ty nejprve necháme pozvolna rozmrazit a pak postupujeme stejně jako u smržů čerstvých. Při použití sušených smržů je nejdříve namočíme do vlažného vývaru, pak je nakrájíme, orestujeme a vložíme do rizota včetně vývaru.
2. Při servírování musíme mít vždy správnou konzistenci rizota. Pakliže nám zhoustne, musíme konzistenci upravit teplým vývarem.
3. Hluboký nebo plochý talíř? Je to na vás, jak budete chtít pokrm servírovat. Obě varianty jsou správné. Nejdůležitější je vždy chuť, vůně a konzistence rizota.
4. Vývar musí být kvalitní. Je to klíčová položka pro vyrobení chutného rizota.



**87,00**  
100,05\*  
Rýže Carnaroli  
bal.: 5 x 1 kg  
cena za 1 kg



**369,90**  
425,39\*  
Parmigiano Reggiano  
min. 12 měsíců  
bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg



**389,90**  
448,39\*  
Smrž sušený  
bal.: dóza 50 g  
cena za 50 g

# Opečený pstruh na estragonu s chřestem, žampiony a květákovým pyré

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
<b>Ryba:</b>		
Pstruh kuchařský, chlazený	2000 g	238,00 Kč
Přepuštěné máslo	150 g	43,17 Kč
Sůl Fleur de Sel	6 g	3,00 Kč
Horeca Select Estragon čerstvý	20 g	15,93 Kč
<b>Zelenina:</b>		
Chřest zelený, čerstvý	500 g	155,44 Kč
Chřest bílý, čerstvý	500 g	89,90 Kč
Zeleninový vývar (vlastní výroba)	1000 g	28,10 Kč
Žampiony čerstvé	500 g	26,95 Kč
Máslo	100 g	9,96 Kč
Sůl Fleur de Sel	6 g	3,00 Kč
Přepuštěné máslo	100 g	28,78 Kč
<b>Květákové pyré:</b>		
Květák čerstvý	200 g	6,48 Kč
Bílá cibule	85 g	2,54 Kč
Brambor varný typ B	120 g	1,07 Kč
Mléko	200 g	2,18 Kč
Smetana 12 %	150 g	5,24 Kč
Máslo	120 g	11,95 Kč
Sůl Fleur de Sel	8 g	4,00 Kč



**Cena za jednu porci\*\*:**

**67,57 Kč**

Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

30 min

- **Příprava chřestů:** Chřest položíme na prkénko a od hlavičky směrem ke spodní části ho pomocí ostré škrabky oloupeme. Na škrabku netlačíme, neboť bychom chřest zlomili. Spodní část dřevnatého chřestu odloíme (asi 3 cm od konce). Odložené konce a slupky z chřestu použijeme na přípravu vývaru. Takto oloupaný chřest vaříme ve vroucím vývaru na skus, pak jej vyjmeme a omastíme máslem a ihned servírujeme.
- **Příprava žampionů:** Očištěné žampiony rozkrojíme na polovinu a zprudka je opečeme na malém množství přepuštěného másla do zlatavé barvy. Ochutíme solí.
- **Příprava pstruha:** Chlazené pstruhy omyjeme a obráceným ostřím nože zbavíme šupin. Nůžkami odstříháme ploutve. Odrážneme hlavu a špičkou nože nařízneme kůži na hřbetě pstruha z obou stran. Dále vedeme řez podél páteře směrem k ocasu, přičemž nůž musí být veden tak, aby řez byl čistý a na páteři nezůstalo maso. Takto dostaneme 2 filátka. Břišní kosti odstraníme tak, že je podkrojíme. Pinzetou na ryby odstraníme zbylé kosti z masa, které pocítíme omakem prstů přes filety. V poslední fázi přípravy filátka začistíme a překrojíme na 2 části.
- Na dobře nahlátou pánve nalijeme malé množství přepuštěného másla, vložíme na ně filátka pstruha (kůži dolů) a pečeme ho do zlatavé barvy kůže. Nejprve zprudka a cca po 20 vteřinách příkon ztlumíme na minimum a pomalu jej dopékáme. Pstruha neobracíme, vidíme tak, jak se filátka pozvolna propéká, a včas je můžeme z pánve vyjmout. Maso pstruha musí být šťavnaté, nevysušené. Do použité pánve vložíme máslo, estragon, ochutíme solí a tímto ochuceným estragonovým máslem přelijeme při servírování pstruha.
- **Příprava květákového pyré:** Na nudličky krájenou cibuli orestujeme na másle doměkka. Přidáme najemno krájené hlavy květáku spolu s na plátky nakrájenými bramborami. Osolíme, orestujeme zvolna (bez zabarvení) a zalijeme smetanou a mlékem. Přiklopíme a dusíme pomalu vše doměkka. Poté tekutinu odcedíme a tužší část vymixujeme do hladké konzistence v mixéru. Dosolíme a popřípadě konzistenci upravíme studeným máslem či přebytečnou tekutinou.
- **Servírování:** Na nahlátý talíř lžiči naneseeme teplé květákové pyré a následně je lžiči roztáhneme po talíři, kolem naaranžujeme ochucený chřest s grilovanými žampiony, na střed talíře na pyré položíme 2 filátka čerstvě opečeného pstruha a vše přelijeme estragonovým máslem.

## Tipy kuchaře:

1. Je-li zelený chřest velmi mladý a odénky jsou tenké, nemusíme chřest loupat.
2. Tento pokrm můžeme podávat i jako chřestový salát s grilovaným pstruhem. Ochucení chřestu by pak mělo být výraznější, použijeme citronovou šťávu.
3. Na spaření chřestu je nejlépe použít speciální hrnec na chřest, kde držíme špičky chřestu směrem nahoru, těsně nad vývarem, tak abychom je nepřevařili.
4. Na přípravu pyré je vhodné použít termo mixér. Usnadňuje práci a docílíte s ním i kvalitnější finální výsledek.



**Pstruh kuchařský**  
lat.: *Oncorhynchus mykiss*  
vel.: 200–350+ g/ks  
původ: Rakousko,  
Česká republika, chov  
cena za 1 kg

**119,00**

136,85\*



**59,90**  
68,89\*

**Chřest bílý**  
původ: Řecko, Španělsko  
bal.: svazek 500 g  
cena za 500 g



**31,90**

36,69\*

**Cibule bílá**  
vel.: příčný průměr  
50+ mm  
bal.: síť 5 kg  
cena za 1 kg

\* cena s DPH



**Dušená šunka standardní 60 %**  
bal.: cca 3 kg, 1,5 kg  
cena za 1 kg

**77,90**  
89,59\*



**Gnocchi, Gnocchetti**  
di patate, 80 % brambor  
bal.: 2 kg  
cena za 1 kg od

**39,90**  
45,89\*



**Mléko trvanlivé 1,5 %**  
bal.: 4x 1 l, 12x 1 l  
cena za 1 l  
další akční cena také na:  
Lactel mléko 1,5 % s vit. D, bal.: 4x 1 l

**10,90**  
12,54\*



**Rajčata cherry červená**  
původ: Španělsko  
bal.: karton cca 2,5 kg  
cena za 1 kg

**79,90**  
91,89\*



Máte zájem o elektronické zaslání nabídkových letáků MAKRO? Přihlaste se k odběru na [www.makro.cz/eletak](http://www.makro.cz/eletak) a získejte řadu výhod.



Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na [www.makro.cz](http://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

Svátek 1. 4. 2013 – otevřeno standardně 9.00 – 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 nákupech 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 nejvyšší 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](http://www.makro.cz) v sekci Aktuální nabídka.