

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

2 týdenní
platnost

10. 4. – 23. 4. 2013

Okoun nilský filet

lat.: Lates niloticus

vel.: 300–1100 g/ks

původ: Tanzánie, Uganda, lov

cena za 1 kg

179,00
205,85*

* cena s DPH



Čerstvé bylinky

Nezaměnitelná vůně čerstvých bylinek a aromatických koření dodává již od nepaměti ráz mnoha světovým a národním kuchyním. Používání bylinek již před našim letopočtem dokládají archeologické a písemné zmínky. Staří Egypťané a Babyloňané například používali koření a bylinky k vaření, balzamování a k dezinfekci. V dnešní době můžeme používat obrovský sortiment domácích i exotických bylinek a koření.

Umění okořenit spočívá ve správném složení: harmonická kombinace různých bylinek a koření rozhoduje o tom, zda se vydaří zajímavý a příjemný chuťový zážitek.

Bylinky pod vlastní značkou Horeca Select

Sortiment **Horeca Select** bylinek patří k jednomu z nejširších na našem trhu. Pro lepší orientaci v sortimentu jsou bylinky v našich prodejnách řazeny dle abecedy. Bylinky **Horeca Select** jsou baleny ve speciální antifog fólii, která zabraňuje cirkulaci vzduchu a díky tomu bylinky vydrží dlouho čerstvé. **Horeca Select** bylinky pocházejí zejména z Izraele, ale s nastupující sezónou lze pořídit i bylinky původem z Česka. Tyto bylinky tak mají intenzivnější chuť, vysokou kvalitu a jsou nařezané tak, aby jejich využití v kuchyni bylo praktické a s minimem odpadu.

Sortiment Horeca Select bylinek

Pod vlastní značkou **Horeca Select** jsou dostupná balení, která uspokojí potřeby menších i větších zákazníků. Bylinky jsou dostupné v balení 500 g, 100 g, 50 g a 30 g. Pod vlastní značkou **Horeca Select** lze zakoupit i bylinky v kelímku, které zaručují nejvyšší možnou čerstvost.

Horeca Select nabízí kromě běžně dostupných bylinek i speciální položky, jako jsou například šťovík, saturejka, bobkový list, kerblík či šalvěj.



Koriandr čerstvý
původ: Česká republika, Izrael
bal.: karton 500 g
cena za 500 g

139,90
160,89*



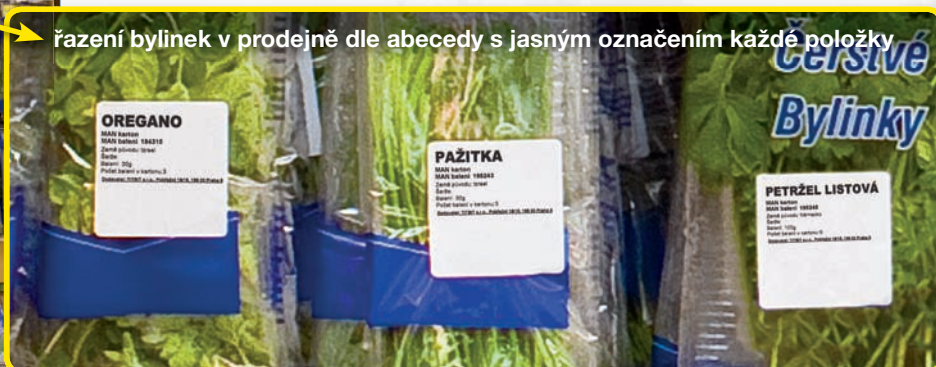
Bazalka
původ: Izrael
bal.: karton 500 g
cena za 500 g

149,90
172,39*

Bylinky



řazení bylinek v prodejně dle abecedy s jasným označením každé položky



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





Salát listový mix

složení: lollo rosso, lollo biondo, dubový červený
původ: Itálie
bal.: karton 5 ks
cena za 1 ks

15,90
18,29*



– ŠIROKÉ VYUŽITÍ V KUCHYNI: SYROVÉ, VAŘENÉ, DUŠENÉ, GRILOVANÉ, SMAŽENÉ ČI NAKLÁDANÉ
– ARTYČOKY JE MOŽNÉ NAPLNIT NAPŘ. KUSKUSEM NEBO MLETÝM MASEM



Artyčoky čerstvé

odrůda: Trifolati
vel.: příčný průměr
75+ mm
původ: Itálie
bal.: 1 ks
cena za 1 ks

9,90
11,39*



Cuketa zelená

vel.: 170+ mm
původ: Španělsko
bal.: karton cca 5 kg
cena za 1 kg

25,90
29,79*



Brambory lahůdkové „Grenaille“

odrůda: Dali
vel.: příčný průměr
25/35 mm,
původ: Česká republika
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

10,90
12,54*



– VÝRAZNÉ AROMA A CHUŤ
– VYSOKÝ OBSAH SILIC



Česnek červený

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

49,90
57,39*



Řepa červená

původ: Nizozemsko
bal.: síť 10 kg
cena za 1 kg

6,90
7,94*



Rajčata cherry keříková

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

89,90
103,39*



Zelí kysané bílé

pevný podíl: 70 %
původ: Slovensko
bal.: sáček 5 kg
cena za 1 kg

16,90
19,44*



Fenykl

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

45,90
52,79*



Žampiony bílé

vel.: příčný průměr
klobouku 25/35 mm,
55/75 mm
původ: Česká republika
bal.: karton 2 kg
cena za 1 kg

59,90
68,89*

* cena s DPH

**Mořský vlk filet**

lat.: Dicentrarchus labrax
vel.: 70–120 g/ks
původ: Řecko, Chorvatsko, chov
cena za 1 kg

469,00
539,35*

**Treska obecná filet**

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

229,00
263,35*

**Losos filet Trim D**

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

259,00
297,85*

**Sépie očištěná mini**

lat.: Sepia officinalis
vel.: 60+ ks/kg
původ: Itálie, lov
cena za 1 kg

219,00
251,85*

i TUŇÁK ŽLUTOPLOUVÝ**Tuňák filet sashimi AA Grade**

lat.: Thunnus albacares
vel.: cca 0,8–2+ kg/ks
původ: Filipíny, Srí Lanka, lov
cena za 1 kg

589,00
677,35*

**Kalamáry chapadla**

lat.: Dosidicus gigas
vel.: 300–800 g/ks
původ: Peru, lov
cena za 1 kg

149,00
171,35*

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

**Sumeček africký celý**

lat.: Clarias gariepinus
vel.: 1–2 kg/ks
původ: Nizozemsko, lov
cena za 1 kg

109,00
125,35*

**Mušle italské**

lat.: Mytilus edulis
vel.: 43–50 ks/kg
původ: Itálie, lov
cena za 1 kg

59,00
67,85*

**Škeble vongole**

lat.: Tapes semidecussatus
vel.: 170 ks/kg
původ: Itálie, lov
balené v síťce
cena za 1 kg

195,00
224,25*

Porcujeme pro Vás celé čerstvé tuňáky

Dne 11. 4. a 18. 4. od 10 hodin ve Vašem velkoobchodním středisku MAKRO.

Pečujte o kvalitu a čerstvost masa stejně jako my!

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

**Kuřecí čtvrtky**

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

39,90 45,89*

**Krůtí prsa**

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

96,90 111,44*

**Smažený kuřecí hamburger**

původ: Česká republika
bal.: 6× 1 kg, 1 kg
cena za 1 kg při koupi kartonu

44,90 51,64*

**Kuřecí stehna**

původ: Česká republika
bal.: volně ložené,
15× 220 g, 15× 240 g
cena za 1 ks od

14,50 16,68*

**Krůtí dinosaurus**

původ: Maďarsko
bal.: 2× 1,5 kg
cena za 1 kg

74,90 86,14*

**Husí stehna**

kalibr: 800 g
původ: Maďarsko
vakuově baleno
cena za 1 bal.

111,90 128,69*

**Vepřová šunka od kosti plátky**

původ: Francie
bal.: 5 kg
cena za 1 kg

64,90 74,64*

**Králík**

bez hlavy
původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

109,90 126,39*

**Husí játra**

původ: Maďarsko
bal.: 500 g
cena za 500 g

49,90 57,39*

**Kuře vodňanské**

původ: Česká republika
bal.: karton/ks
kalibry: 1,4 kg, 1,5 kg, 1,6 kg
cena za 1 kg při koupi kartonu

39,90 45,89*

**Vepřová játra**

původ: Francie
bal.: karton 10 kg
cena za 1 kg

19,90 22,89*

* cena s DPH

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.

Aktuální nabídka:

- Vepřová krkovička bez kosti plátky volně
- Vepřová krkovička bez kosti plátky kalibr volně
- Vepřová krkovička s kostí plátky volně
- Vepřová krkovička s kostí plátky kalibr volně
- Vepřová kotleta s kostí plátky volně
- Vepřová kotleta s kostí plátky kalibr volně
- Vepřová kotleta bez kosti plátky kuchyňská úprava volně
- Vepřová kotleta bez kosti plátky kuchyňská úprava kalibr volně
- Vepřová kotleta bez kosti plátky volně
- Vepřová kotleta bez kosti plátky kalibr volně



Jelení ragů
výběrové,
kuchyňská úprava
původ: Nový Zéland
bal.: cca 2,5 kg, cca 1 kg
vakuově baleno
cena za 1 kg od

139,90
160,89*



Hovězí líčka
původ: Německo
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

119,90
137,89*



Hovězí morkové kosti
původ: Německo
cena za 1 kg

34,90
40,14*



Dančí hřbet bez kosti
původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

499,00
573,85*



Srnčí kýta bez kosti
původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

359,00
412,85*



Vychutnejte si skutečnou kvalitu



Charolais/Irish Angus hamburger
původ: Francie, Irsko
bal.: 6 × 200 g
cena za 200 g

65,90
75,79*



Irský jehněčí hamburger
obsah masa: 98 %
původ: Irsko
bal.: 6 × 200 g
cena za 200 g

49,90
57,39*



Bison hamburger
obsah masa: 98 %
původ: Kanada
bal.: 6 × 200 g
cena za 200 g

82,90
95,34*



Wagyu hamburger
obsah masa: 98 %
původ: Austrálie
bal.: 6 × 200 g
cena za 200 g

99,90
114,89*



Hovězí falešná svičková

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

144,90 166,64*



Hovězí svičková 3/4 lbs**

angl.: Tenderloin
původ: Brazílie
vakuově baleno
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Hovězí svičková 4/5 lbs**
**1 lbs = 0,454 kg

579,00 665,85*



Hovězí roštěná

angl.: Striploin
původ: Argentina
vakuově baleno
cena za 1 kg

449,00 516,35*



Vepřová krkovičková bez kosti – plátky

původ: EU
baleno v ochranné atmosféře
bal.: 20 ks
cena za 1 kg

109,90 126,39*



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*



Vepřový bok bez kosti libovost 60 %

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

82,90 95,34*



Telecí plec

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

159,90 183,89*



Telecí kýta spodní šál

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

234,00 269,10*



Vepřové koleno bez kosti s kůží

původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

68,90 79,24*



Vepřová panenka

z prasníc
původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

129,00 148,35*



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*

* cena s DPH

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA
aro



Uzená kýta bez kosti 60
100 kg hotového výrobku je vyrobeno
min. z 60 kg vepřové kýty
bal.: cca 1,3 kg
cena za 1 kg

82,00 94,30*

Select
HORECA



**Dušená šunka
výběrová 80 %**
bal.: cca 3 kg, cca 1,5 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



**Dušená šunka
standardní 60 %**
bal.: 750 g plátky
cena za 750 g

74,90 86,14*

Krásno



Vysočina
bal.: cca 0,7 kg
cena za 1 kg

84,90 97,64*

Franco
Beretta
1812



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

184,90 212,64*

LE&CO



**Anglická slanina
speciál**
bal.: cca 0,9 kg
cena za 1 kg

94,90 109,14*

MASO
PLANA



Burgunda
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

124,90 143,64*



**Anglická lisovaná
slanina**
bal.: 1 kg plátky
cena za 1 kg

99,90 114,89*

* cena s DPH

BILBO
uzeniny



Jarmareční klobása
bal.: 8× 150 g
cena za 150 g

12,90 14,84*



Sádlo kbelík
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

34,90 40,14*



Sekaná pečeně
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

53,50 61,53*



Papriková klobása
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

64,90 74,64*



Grilovací klobása
bal.: 10× 150 g
cena za 150 g

14,90 17,14*



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

56,50 64,97*



Kuřecí koktejllové pářečky
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

49,90 57,39*



Výrobní salám
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

27,30 31,40*

* cena s DPH

i - NOVÝ VÝROBCE
- VYLEPŠENÉ SLOŽENÍ
- VYŠŠÍ PODÍL RYBY



Zavinače
bal.: 1 kg (pevný podíl 0,8 kg),
5 kg (pevný podíl 4 kg)
cena za 1 kg od

66,90 76,94*

SVOBODA



Halušky
bal.: 500 g, 3 kg
cena za 1 kg od

34,90 40,14*

VŽDY NELEPŠÍ CENA
aro



Knedlíky
kynuté, houskový,
bramborový
bal.: 3x 550 g, 3x 400 g
cena za 1 ks od

8,90 10,24*

Select HORECA



Utopenci
z pravých špekáčků
bal.: 3,5 kg
cena za 1 ks

8,00 9,20*

Nekton



Kaviár
z capelin
černý, červený
bal.: 6x 50 g, 350 g
cena za 350 g

119,00 136,85*

Atlantik



Rybí salát v majonéze
bal.: 2 kg, 400 g, 4x 150 g
cena za 1 kg od

69,90 80,39*

BONECO



Saláty
bramborový,
pochoutkový, drůbeží
pikant
bal.: 2 kg
cena za 1 kg od
další akční ceny také na:
Boneco zeleninové saláty,
bal.: 1 kg

49,90 57,39*



Nakládaný hermelín
Sedlčanský, bal.: 2,3 kg (15x 75 g sýra)
cena za 1 ks sýra
další akční ceny také na:
Nakládaný hermelín, bal.: 3,2 kg, 750 g

20,90 24,04*



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

82,90
95,34*

Moravia



Edam 45 %
uzený
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
bal.: cca 1,2 kg

99,90
114,89*



Edam 40 %
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg

88,90
102,24*



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

69,90
80,39*



Gastro
Oštiepok, Koliba
bal.: cca 1,1 kg, cca 2 kg
cena za 1 kg

144,90
166,64*



Romadur
čistý, chilli,
česnek/bylinky
bal.: 10× 100 g
cena za 100 g
další akční cena také na:
Syreček, bal.: 10× 90 g

15,50
17,83*



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

119,90
137,89*



Král Sýrů gastro
bal.: 30× 120 g
cena za 120 g

18,90
21,74*



Předsmažený
eidam 30 %,
Předsmažený
eidam se
šunkou
bal.: 18× 100 g
cena za 100 g

15,50
17,83*



Balkánský sýr
bal.: 3 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
bal.: 1 kg, 1,25 kg

89,50
102,93*



**Tvaroh měkký
18 %**
bal.: 10 kg
cena za 1 kg

36,90 42,44*



**Pomazánkové
maslo gastro**
bal.: 5 kg
cena za 1 kg

61,90 71,19*



Omega Frit
bal.: 2,5 kg
cena za 2,5 kg

109,90 126,39*



**Mozzarella
v nálevu**
bal.: 2x 125 g + 1x 125 g
v ceně navíc
cena v přepočtu za 125 g
další akční ceny také na:
bal.: 200 g,
třešinky, bal.: 150 g

14,40 16,56*



**Margarín
Favorit S, T, A**
bal.: 2x 5 kg
cena za 1 kg

39,90 45,89*



Mozzarella 45 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

109,90 126,39*



M-sielko
s rostlinným tukem
bal.: 4x 250 g, 40x 250 g
cena za 250 g

14,90 17,14*



Tavený sýr 64 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

89,90 103,39*



Veselá kráva
bal.: 6x (6x 140 g)
cena za 140 g
další akční ceny také na:
bal.: 6x 140 g,
Veselá kráva ochucená,
bal.: 3x 140 g

19,90 22,89*



Máslo
bal.: 100x 10 g
cena za 10 g

1,43 1,64*



Smetana Extra 28 %
bal.: 6x 1 l
cena za 1 l
další akční cena také na:
Smetana ke šleháni 31 %, bal.: 6x 1 l

58,90 67,74*



Zakysaná smetana 14 %
bal.: 1,5 kg
cena za 1,5 kg

58,90 67,74*



Smetanový jogurt 8,3 %
všechny příchutě
bal.: 10x 150 g
cena za 150 g

6,90 7,94*



Smetana na vaření 12 %
bal.: 6x 1 l
cena za 1 l

34,50 39,67*



Activia jogurt 2,7 %
všechny příchutě
bal.: 12x 120 g
cena za 120 g

7,30 8,40*



Smetana do kávy 10 %
bal.: 120x 7,5 g
cena za 7,5 g

0,54 0,62*



Krémový jogurt 3,2 %
všechny příchutě
bal.: 3 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
BIO selský jogurt bílý,
bal.: 3 kg

39,90 45,89*



Chanty Party sprej 22 %
s rostlinným tukem
bal.: 12x 250 ml
cena za 250 ml
další akční ceny také na: Chanty Party
s mléčným tukem, bal.: 12x 250 ml,
Pan šlehačka bez cukru, bal.: 250 ml

19,90 22,89*



Rama Cremefine Profi na vaření
bal.: 1 l
cena za 1 l

43,90 50,49*



Jogurt bílý smetanový 10 %
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

29,90 34,39*

* cena s DPH

Artyčokový salát s husími játry foie gras a rajčaty

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Salát:		
Horeca Select Artyčoky sterilované	1000 g	39,96 Kč
Rajčata datlová	500 g	44,95 Kč
Červená cibule	150 g	1,79 Kč
Kerblík čerstvý	1 g	0,80 Kč
Shiso čerstvé	1 g	0,23 Kč
Sůl Fleur de Sel	3 g	1,50 Kč
Olivový olej extra panenský	400 g	43,99 Kč
Foie gras:		
Foie gras husí játra – blok	600 g	1 199,60 Kč
Sůl Fleur de Sel	2 g	1,00 Kč
Červené víno Šaler	50 g	17,99 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	1 g	0,35 Kč

Cena za jednu porci:** **135,21 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

15 min

- **Příprava foie gras:** Vzhledem k tomu, že pracujeme s polotovarem, tak jej po vyndání z ledničky necháme změkknout, následně vyjeme z obalu, přendáme do misky, přidáme víno, sůl a čerstvě namletý pepř z mlýnku. Lehce promícháme a uložíme do chladničky až do chvíle, kdy budeme připravovat jednotlivé porce pro servis.
- **Příprava salátu:** Sterilované artyčoky ponecháme po otevření v cedníku důkladně okapat, překrojíme je a osušíme kuchyňským papírem. Na malém množství olivového oleje je opečeme z obou stran dozlatova. Opláchnutá rajčata nařizneme na povrchu do kříže a rychle je spaříme ve vroucí vodě, oloupeme je, rozčtvrtíme a zbavíme jadérek. Dáme do pánve olej a plátky česneku a pozvolna zahříváme, následně jej necháme vychladnout. Červenou cibuli oloupeme a nakrájíme na výseče. Česnekovým olejem ochutíme připravená rajčata a cibulové výseče.
- **Servírování:** Na studený talíř naaranžujeme ochucené opečené artyčoky, rajčata a červenou cibuli. Z ochucených jater foie gras lžicemi vytvarujeme noky a klademe je na talíř. Pokrm doplníme snítkou kerblíku a shisa.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Chceme-li tento pokrm povýšit, použijeme foie gras v celku. Pak je ale musíme pečlivě očistit od blan, které se nacházejí uvnitř jater. Ochutíme je stejným způsobem.
2. Stejně tak můžeme použít i čerstvé artyčoky. U artyčoků použijeme jen srdíčko. Při čištění postupně seřezáváme listky artyčoků včetně chmýří a středových pichlavých mladých listků. Očištěný artyčok musíme vložit do citrónové vody, aby neoxidoval (nečernal). Artyčoky spaříme v ochuceném zeleninovém vývaru a uchováme je nejlépe naložené v oleji.



39,96
45,95*

Artyčoky
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg



299,90
344,89*

Husí foie gras blok
bal.: 150 g
cena za 150 g



89,90
103,39*

Cherry rajčata datlová
původ: Španělsko
bal.: karton 2,5 kg
cena za 1 kg

Pečená kachní prsa s medvědí česnekem a bramborovým fondantem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Maso:		
Kačeří prsa	2000 g	678,00 Kč
Sůl Fleur de Sel	5 g	2,50 Kč
Máslo 82 %	50 g	4,98 Kč
Štáva:		
Telecí demi glace (vlastní výroba)	50 g	32,40 Kč
Červené víno suché	150 g	13,78 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	1 g	0,35 Kč
Máslo 82 %	50 g	4,98 Kč
Šalotka	60 g	3,59 Kč
Kuřecí vývar (vlastní výroba)	400 g	27,00 Kč
Čerstvý rybíz červený (na štávu)	200 g	159,84 Kč
Fondant:		
Horeca Select Brambory varný typ B, malé	1000 g	9,90 Kč
Olivový olej extra panenský	50 g	5,50 Kč
Sůl	1 g	0,01 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	1 g	0,35 Kč
Kuřecí vývar (vlastní výroba)	500 g	33,75 Kč
Salát:		
Římský salát srdíčka	100 g	39,90 Kč
Medvědí česnek čerstvý	100 g	79,90 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,50 Kč
Přepuštěné máslo	30 g	8,63 Kč
Čerstvý rybíz červený	40 g	31,97 Kč

Cena za jednu porci:** **113,78 Kč**

Pracovní postup:

- **Příprava kachních prsou:** Kachní prsa opláchneme a důkladně osušíme papírovou utěrkou. Povrch tučné části nakrájíme na pravidelné čtverečky. Kachní prsa vložíme tučnou částí do suché pánve a opečeme dozlatova. Přebytečný tuk slijeme. Pak je otočíme a také opečeme. Při opékání dbáme na to, aby prsa zůstala uvnitř růžová, tzv. „medium“ až „medium rare“. Na čisté pánvi přepustíme máslo a osolíme je. Tímto máslem přelijeme opečená prsa. Upečené maso necháme asi 4 minuty odpočinout, aby nám při krájení nevytékala šťáva.
- **Příprava bramborového fondantu:** Omyté a očištěné brambory ve slupce nakrájíme na větší kusy (válečky), opečeme je dozlatova na pánvi, zalijeme vroucím vývarem, dosolíme, přidáme pepř, máslo a dopečeme je v troubě předehřáté na 160 °C doměkka (asi 20 minut). Poté je vyjmeme z vývaru, pokapeme olivovým olejem a ihned servírujeme.
- **Příprava štávy:** Oloupanou, nakrájenou šalotku orestujeme na výpeku dosklovita. Přidáme demi glace, kuřecí vývar, červené víno, rybízovou šťávu vymačkanou z čerstvého rybízu, ochutíme solí, pepřem a zredukujeme. V závěru štávu přecedíme a vmícháme kostky vychlazeného másla. Tím štávu zjemníme a zároveň zahustíme.
- **Příprava medvědího česneku:** Medvědí česnek přebereme a propláchneme. Na pánvi rozpustíme přepuštěné máslo, ochutíme ho solí. Vložíme do něj listy medvědího česneku, překrojené srdíčko římského salátu a krátce prohřejeme.
- **Servírování:** Na nahřátý talíř, k levé straně, dáme bramborové fondanty, středem talíře naaranžujeme listy medvědího česneku, výše srdíčka římského salátu, na pravou stranu talíře položíme plátky kachních prsou, které osolíme solí Fleur de Sel. Pokrm doplníme silnou štávou a čerstvým rybízem.

Tipy kuchaře:

1. Kachní prsa krájíme velmi ostrým nožem, nejlépe jedním tahem, aby řez byl čistý, bez zářezů.
2. Na přípravu bramborových fondantů si vybereme brambory stejně velké, dobře a stejnoměrně se propečou.
3. Přípravu medvědího česneku si necháme na poslední chvíli, aby nám zůstal svěží.
4. Chuť čerstvého rybízu se v tomto pokrmu krásně snoubí s nasládlou chutí masa kachny.



makro



Obtížnost: ★★★★★☆

1½ h



FINESTRO



339,00

389,85*

**Kačeří prsa
Barbarie**
původ: Francie
vakuově baleno
cena za 1 kg



10,90

12,54*

**Brambory
konzumní prané**
varný typ: B-přilohové
vel.: příčný průměr 40+ mm
původ: Česká republika
bal.: síť 10 kg
cena za 1 kg



69,90

80,39*

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

* cena s DPH

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*



Cibule kuchyňská žlutá
vel.: příčný průměr 90+ mm
původ: Nizozemsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

10,90
12,54*



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

88,90
102,24*



Mléko trvanlivé 1,5 %
bal.: 4x 1 l, 12x 1 l
cena za 1 l

11,20
12,88*



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 změny v balení 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 v sekci Aktuální nabídka.