

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Česká klasika III.



Vepřová panenka

původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg



147,⁹⁰
170,09*

* cena s DPH



Česká klasika

Vážení zákazníci a přátelé dobrého jídla,

v minulém roce jsme pro vás v rámci společného projektu Makro a Pražského kulinařského institutu připravili dvě vydání letáků „Česká klasika“. V nich jste měli možnost najít receptury těch nejklassičtějších pokrmů české kuchyně včetně detailního pracovního postupu a tipu na vylepšení. V souladu se současnými trendy „zpět k základům tradiční kuchyně“ a na základě vašich četných pozitivních ohlasů jsme se rozhodli s touto myšlenkou pracovat i nadále.

Proto dovolu,te, abychom vám představili další, již třetí vydání letáku „Česká klasika“. Najdete v něm spoustu receptů z knihy Kouzlo kuchyně Čech a Moravy, dalšího bestselleru kuchařských knih na trhu. Recepty pokrmů jsou sice typicky krajovými specialitami, ale zaslouží si místo i na jídelních lístcích každé poctivé české restaurace. V letáku jsme se více zaměřili na suroviny, které jsou pro přípravu pokrmů zásadní. Jsme si vědomi faktu, že jednou z nejdražších položek ve vašem podnikání je právě váš čas. Ten byste měli věnovat především hostům a snažit se uspokojit jejich náročné požadavky. Proto se snažíme poskytnout naprosto ucelené řešení, které umožní koupit vše na jednom místě, ve vašem velkoobchodním středisku Makro.

Spojení receptů s konkrétní ukázkou nabídky jednotlivých položek pro vás bude vítaným zdrojem inspirace. Například při sestavení denní nabídky pokrmů nebo dokonce i celých jídelních lístků. Budou stále více lákat nové zákazníky do vašich restaurací za opravdovou autentickou chutí české klasiky.

Dobrou chuť a mnoho úspěchů přeje:



Miroslav Formánek
HoReCa Segment Manager CZ&SK



Roman Vaněk
šéf Pražského kulinařského institutu

Základ úspěchu? Vývar!

O kvalitním vývaru můžeme bez nadsázky hovořit jako o základním stavebním kameni gastronomie. V kuchařských knihách bývá častokrát opomenut, podceňován, dokonce i v knihách slavných světových šéfkuchařů bývá občas popsán kdesi vzadu za stovkami receptů, těsně před abecedním rejstříkem. Přitom na dobrém vývaru častokrát celý pokrm stojí. V mnoha případech rozdíl mezi kvalitním pokrmem z dobré restaurace a připraveným doma, být se vši péčí a láskou, tvoří právě vývar.

Vývarů je na světě pochopitelně tolik, kolik je na světě kuchařů. Každý opravdu dobrý kuchař vaří ten svůj zaručeně nejlepší a nejvhodnější. Najděte si i vy ten svůj, díky němuž posunete své kuchařské umění obrovským krokem kupředu! Rozhodně platí, že sebehorší vývar je lepší než sebekvalitnější voda!

U dobrého vývaru, tak jako v celé gastronomii, záleží na vstupních surovinách. Čím kvalitnější suroviny použijeme, tím kvalitnější vývar získáme. Vždycky musejí být čerstvé a zbavené veškerých nečistot. Zapomeňte na nahnílé, zapařené, prošlé nebo dokonce zkažené kusy. Vývar není bažina, kde můžete utopit či rozvařit cokoliv, co vám přijde pod ruku, jak se někteří kuchaři domnívají. Kloubové kosti, šlachy, flaksy a jiné odřezky z masa, které se v mnoha domácnostech vyhodí, obsahují pro kuchaře malý zázrak.

Kolagen. Ten se postupným a správným vařením ve vodě rozpustí, zeželíruje a dá vývaru základ, tedy tělo. Maso a přidaná zelenina s vhodným množstvím koření dodají pak tu správnou chuť i výraz.

Připravit dobrý vývar není složité. Jen to vyžaduje čas a péči. Vždy se ho dá udělat větší množství a zmrazit. Vždyť v mrazáku vydrží několik měsíců! Alespoň jednou zkuste vývar připravit doma a z něj následně uvařte pokrm, do kterého byste normálně použili jen vodu nebo kostku bujonu zakoupenou v obchodě. Posunete svou domácí kuchyni kupředu. Na těchto stránkách předkládáme základní poměry jednotlivých surovin a jednoduché vývary, pochopitelně vhodné jako základ české a moravské kuchyně.

Berte to jako příklad a cestu ke zlepšení vašich pokrmů.

Vážně to stojí za to!

Váš Roman Vaněk



Obsah

| | |
|--|----|
| Zeleninový vývar | 4 |
| Kuřecí vývar | 5 |
| Hovězí vývar | 6 |
| Masový vývar | 7 |
| Smažený květák a květákové pyré | 8 |
| Vepřová panenka plněná hruškami | 10 |
| Cikánská hovězí pečeně | 12 |
| Kachna na zázvoru s jablky a bramborový knedlík se strouhankou | 14 |
| Bažantí prsíčko s hříbkou a malinovou omáčkou | 16 |
| Králík na česneku s nastavovanou kaší | 18 |
| Srnčí na hříbkách a bramborové šišky | 20 |
| Jelení guláš | 22 |
| Candát se sardelovým máslem | 24 |
| Štika s kerblíkovou omáčkou | 26 |
| Houbovec | 28 |
| Sladký loupák (Makovka) | 30 |
| Obrácený hruškový koláč | 31 |

Zeleninový vývar



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto |
|-----------------------------------|-----------------|
| Horeca Select Mrkev | 440 g |
| Celer | 200 g |
| Petržel | 200 g |
| Pórek – jen bílá část | 440 g |
| Horeca Select Cibule | 440 g |
| Horeca Select Žampiony – čerstvé | 200 g |
| Rajčata | 200 g |
| Horeca Select Hladkolistá petržel | 20 g |
| Rostlinný olej | 100 g |
| Horeca Select Tymián – čerstvý | 1 g |
| Horeca Select Nové koření | 0,25 g |
| Horeca Select Pepř celý, bílý | 0,5 g |
| Horeca Select Bobkový list | 0,1 g |
| Studená voda | 3000 g |
| Sůl | 10 g |



Obtížnost: 

 60 min

Pracovní postup:

- Všechnu zeleninu perfektně očistíme. Mrkev, celer a petržel nemusíme škrábat, stačí je důkladně vydrhnout pod tekoucí vodou. Na hrubém struhadle nastrouháme mrkev, celer a petržel.
- Pórek pečlivě omyjeme pod tekoucí vodou, abychom ho zbavili písku. Pak ho překrojíme podél na dvě poloviny a ty překrojíme opět na poloviny. Takto připravený pórek nakrájíme na malé kostičky – čím menší, tím lepší.
- Cibuli, žampiony, rajče a velkolistou petrželku nakrájíme nadrobno.
- Do rozpáleného širšího kastrolu vlijeme olej a přidáme všechny pokrájené ingredience včetně koření. Oheň stáhneme na polovinu a za stálého míchání restujeme 10 minut.
- Přilijeme studenou vodu a přivedeme k varu. Stáhneme naběračkou případnou pěnu. Stáhneme oheň pod 1/3 a vývar necháme velmi pomalu vařit 45 minut.
- Vývar scedíme přes jemné síto a pokud možno co nejrychleji zchladíme například v nádobě s ledovou vodou. Do vývaru můžeme vhodit i kostky ledu, které ihned vyndáme plochým sítem, aby se led nerozpustil do vývaru, čímž bychom ho zbytečně zředili. Led na sebe nabalí tuk, který ve vývaru nechceme.
- Takto připravený vývar můžeme zamrazit.

Tipy kuchaře:

1. Do zeleninového vývaru můžete přidat i 50 g fenyklu. Vývar získá zajímavou chuť.
2. Nechcete-li zeleninový vývar mrazit, tedy připravovat ho větší množství, jednoduše si propočítejte poměr surovin pro menší množství vývaru.
3. Zeleninový vývar při delším vaření ztratí svou svěžest!
4. Zeleninový vývar, pokud ho co nejrychleji nezamrazíte nebo nepoužijete do připravovaného pokrmu, rychle ztrácí svou vůni a chuť. Proto se snažte připravit čerstvý zeleninový vývar vždy co nejbliže času, kdy s ním opravdu budete pracovat. Nebo použijte vývar čerstvě rozmražený.
5. Budete-li chtít získat větší aroma koření, rozpalte malou pánvičku na nejvyšší oheň, počkejte, až se z ní začne kouřit, vložte do ní kuličky pepře a nové koření. Pánvičkou opatrně nad ohněm minutu kroužte tak, že se kuličky budou neustále pohybovat po dně pánve. Takto orestovaný pepř a nové koření vložte do vývaru spolu s ostatními surovinami.



Kuřecí vývar



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto |
|--|-----------------|
| Kuřecí skelety (tzv. karkas) | 1000 g |
| Kuřecí krky bez kůže | 500 g |
| Kuřecí křídla | 500 g |
| Voda | 5000 g |
| Horeca Select Mrkev | 200 g |
| Petržel | 100 g |
| Pórek – jen bílá část | 100 g |
| Horeca Select Cibule | 60 g |
| Česnek | 15 g |
| Horeca Select Hladkolistá petržel | 10 g |
| Horeca Select Tymián – čerstvý | 0,5 g |
| Horeca Select Nové koření | 0,25 g |
| Horeca Select Pepř černý, celý | 0,5 g |
| Horeca Select Bobkový list | 0,2 g |
| Sůl | 10 g |

Obtížnost:

3 h

Pracovní postup:

- Všechnu zeleninu perfektně očistíme. Mrkev a petržel nemusíme škrábat, stačí je důkladně vydrhnout pod tekoucí vodou. Pokud ovšem nebude zelenina pěkná, raději ji okrajíme. Pak je však třeba zeleninu opět zvážit, abychom dostali požadované množství. Mrkev a petržel nakrájíme na malé kostičky 1 × 1 cm.
- Pórek pečlivě omyjeme pod tekoucí vodou, abychom ho zbavili písku. Pak ho překrojíme podél na dvě poloviny a ty překrojíme opět na poloviny. Takto připravený pórek nakrájíme na kostičky.
- Česnek oloupeme a nakrájíme na čtvrtiny.
- Kuřecí skelety zbavené kůže přesekáme na menší kusy. Pečlivě je opláchneme pod tekoucí studenou vodou. Skelety vložíme na plech do trouby rozehřáté na 220 °C na 7 minut. Poté je otočíme a pečeme dalších 8 minut. Upečené skelety získají pěknou zlatohnědou barvu. Opět je omyjeme pod tekoucí vodou. Tím je zbavíme napečených bílkovin, které se během pečení uvolnily na povrch. Vývar tak zůstane čirý.
- Pod tekoucí vodou omyjeme krky a křídélka. Pak je vložíme do mísy a necháme na ně několik minut téci slabým proudem studenou vodu. Z masa se tak odplaví přebytečné drobné zbytky, které by kalily vývar.
- V konvici uvaříme 1,5–2 l vody. Kuřecí maso vložíme do hrnce a zalijeme ho vroucí vodou z konvice. Maso po krátké chvilce vyndáme, vodu vylijeme, maso opět propláchneme pod studenou vodou a vložíme ho společně s opečenými skelety do hrnce, ve kterém budeme vařit vývar.
- Vše zalijeme 3 l studené vody tak, aby skelety, krky i křídélka byly ponořené. Vodu pomalu přivedeme k varu. Stáhneme oheň na minimum tak, aby voda přestala bublat. Po chvíli začneme opatrně naběračkou stahovat pěnu (bílkoviny) z povrchu vývaru. Pěnu stahujeme tak dlouho, dokud se na povrchu bude tvořit. Přidáme bobkový list, nové koření a tymián.
- Rozpálíme malou pánvičku na nejvyšší oheň, počkáme, až se z ní začne kouřit, a vložíme do ní kuličky pepře. Pánvičkou opatrně nad ohněm minutu kroužíme tak, že se kuličky budou neustále pohybovat po dně pánve. Pepř po chvilce začne slyšitelně prskat. Pánev poté stáhneme z ohně.
- Vezmeme menší rendlík a položíme ho na orestované kuličky pepře v horké pánvi. Do rendlíku lehce bouchneme dlaní tak, že se orestované kuličky pepře částečně rozpadnou. Ty pak vhodíme do vývaru. Nesmíme pepř rozmělnit příliš, vývar by byl totiž moc pepřový. Takto orestovaný pepř dá vývaru jedinečnou chuť.
- Vývar vaříme na nejmenším možném ohni 2 hodiny. Nemusí ani probublávat. Ve vodě horké mezi 86–95 °C se perfektně uvolňují všechny aromatické látky, pomalu se rozpouští kolagen a přitom vývar zůstává nádherně čirý.
- Po 2 hodinách varu vezmeme malou pánev a tu rozpálíme. Cibuli zbavíme špinavé vrchní slupky, zbylou slupku ponecháme. Cibuli rozkrojíme napůl a řeznou stranou obě poloviny položíme do rozpálené pánve. Počkáme několik minut, dokud povrch cibule na řezu nedostane tmavě hnědou barvu. Poté cibuli vyndáme a vložíme do vývaru k masu.
- Přidáme všechny zbývající suroviny. Vývarem nesmíme míchat! Zakalil by se. Vývar opět přivedeme k téměř neznatelnému varu a vaříme dalších 45 minut.
- Vývar nakonec opatrně přecedíme přes jemné síto do čistého hrnce. Necháme minutu přejít varem, stáhneme z ohně a co nejrychleji vychladíme. Z vychlazeného vývaru, který začne nádherně želírovat, stáhneme tenkou vrstvou tuku.
- Takto připravený vývar můžeme zamrazit.

Tipy kuchaře:

1. Kuřecí skelety pečte v troubě, aby vývar získal výraznější chuť.
2. V maso a kostech i po dvou hodinách varu zůstane stále velké množství kolagenu a chuti. Můžete vše zalít ještě jednou studenou vodou, přivést k mírnému varu jako u prvního vývaru a vařit další 2 hodiny. Získáte tak druhý vývar. I když již nebude tak výrazný jako první vývar, do omáček se bude hodit.



Hovězí vývar



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto |
|---|-----------------|
| Telcí kloubové kosti nařezané na menší kusy | 1000 g |
| Rostlinný olej | 20 g |
| Hovězí žebra | 1000 g |
| Voda | 5000 g |
| Horeca Select Mrkev | 200 g |
| Celer | 100 g |
| Petržel | 100 g |
| Pórek – jen bílá část | 100 g |
| Horeca Select Cibule | 60 g |
| Česnek | 15 g |
| Horeca Select Hladkolistá petržel | 10 g |
| Horeca Select Tymián – čerstvý | 0,5 g |
| Horeca Select Nové koření | 0,25 g |
| Horeca Select Bobkový list | 0,25 g |
| Horeca Select Pepř celý, černý | 0,5 g |
| Sůl | 10 g |

Obtížnost: 

 4 h

Pracovní postup:

- Všechnu zeleninu perfektně očistíme. Mrkev, celer a petržel nemusíme škrábat, stačí je důkladně vydrhnout pod tekoucí vodou. Pokud ale nebude zelenina pěkná, raději ji okrájíme. Pak je však třeba zeleninu opět zvažít, abychom dostali požadované množství. Mrkev, celer a petržel nakrájíme na malé kostičky 1 × 1 cm.
- Pórek pečlivě omyjeme pod tekoucí vodou, abychom ho zbavili písku. Pak ho překrojíme podél na dvě poloviny a ty překrojíme opět na poloviny. Takto připravený pórek nakrájíme na kostičky.
- Stroužky česneku oloupeme a nakrájíme na čtvrtiny.
- Kloubové kosti pečlivě omyjeme pod tekoucí vodou. Pak je přendáme do mísy a necháme na ně několik minut téci slabým proudem studenou vodu. Odplaví se tak poslední povrchové nečistoty, zbytky kostiček po řezání, krevní sraženiny atd. Kostí vyndáme a osušíme.
- Pomažeme je olejem, přendáme na plech a vložíme do trouby rozehráté na 220 °C. Pečeme je 7 minut, poté je otočíme a pečeme ještě dalších 8 minut. Kostí vyndáme z trouby a omyjeme studenou vodou. Zbavíme je tak tuku a bílkovin, které se během pečení dostaly na povrch.
- Maso ze žebra překrojíme tak, aby se vešlo do hrnce, ve kterém budeme vařit vývar, a omyjeme ho pod tekoucí vodou od drobných nečistot.
- Pak maso vložíme do mísy a necháme na ně několik minut téci slabým proudem studenou vodu. Z masa se tak odplaví přebytečné drobné zbytky, které by kalily vývar.
- Uvaříme v konvici 1,5–2 l vody. Maso vložíme do hrnce a zalijeme ho vroucí vodou z konvice. Po krátké chvilce (20 sekund) maso vyjmeme, vodu vylijeme, maso opět propláchneme pod studenou vodou a vložíme ho společně s opečenými kostmi do hrnce, ve kterém budeme vařit vývar. Vše zalijeme studenou vodou tak, aby maso i kosti byly ponořené.
- Vodu pomalu přivedeme k varu. Ihned stáhneme oheň na minimum tak, aby voda přestala bublat. Po chvíli začneme opatrně naběračkou stahovat pěnu (bílkoviny) z povrchu vývaru. Pěnu stahujeme tak dlouho, dokud se bude tvořit. Poté přidáme k vývaru bobkový list, nové koření a tymián.
- Rozpálíme malou pánvičku na nejvyšší oheň, počkáme, až se z ní začne kouřit, a vložíme do ní kuličky pepře. Pánvičkou opatrně nad ohněm minutu kroužíme tak, že se kuličky budou neustále pohybovat po dně pánve. Pepř po chvilce začne slyšitelně prskat. Pak pánev stáhneme z ohně.
- Vezmeme menší rendlík a položíme ho na orestované kuličky pepře v horké páni. Do rendlíku lehce bouchneme dlaní tak, že se orestované kuličky pepře částečně rozpadnou. Ty pak vhodíme do vývaru. Nesmíme pepř rozmělnit příliš, vývar by byl jinak moc pepřový. Takto orestovaný pepř dá vývaru jedinečnou chuť.
- Vývar vaříme na nejmenším možném ohni 4 hodiny, nemusí ani probublávat. Ve vodě horké mezi 86–95 °C se perfektně uvolňují všechny aromatické látky, pomalu se rozpouští kolagen a přitom vývar zůstává nádherně čirý.
- Po čtyřech hodinách varu vezmeme malou pánev a tu rozpálíme. Cibuli zbavíme špinavé vrchní slupky, zbylou slupku ponecháme. Cibuli rozkrojíme napůl a řeznou stranou obě poloviny položíme do rozpálené pánve. Počkáme několik minut, dokud povrch cibule na řezu nedostane tmavě hnědou barvu. Poté cibuli vyjmeme a vložíme do vývaru k masu.
- Přidáme všechny zbývající suroviny. Vývarem nesmíme míchat, jinak by se zakalil! Vývar vaříme další hodinu na stejně mírném ohni.
- Vývar nakonec opatrně přecedíme přes jemné síto do čistého hrnce. Necháme minutu přejít varem, stáhneme z ohně a co nejrychleji vychladíme. Z vychlazeného vývaru, který začne želírovat, stáhneme tenkou vrstvu tuku.
- Takto připravený vývar můžeme zamrazit.

Tipy kuchaře:

1. Dobře zmrazený vývar vydrží v mrazáku několik měsíců.
2. V maso a kostech i po pěti hodinách varu zůstane stále velké množství kolagenu a chuti. Můžete vše zalít ještě jednou studenou vodou, přivést k mírnému varu jako u prvního vývaru a vařit dalších 5 hodin. Získáte tak druhý vývar. I když již nebude tak výrazný jako první vývar, do omáček se bude hodit.



Masový vývar



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto |
|--|-----------------|
| Hovězí žebra | 1000 g |
| Kuřecí krky bez kůže | 500 g |
| Kuřecí křídla | 500 g |
| Voda | 5000 g |
| Horeca Select Mrkev | 200 g |
| Celer | 100 g |
| Petržel | 100 g |
| Pórek – jen bílá část | 100 g |
| Horeca Select Cibule | 60 g |
| Rajče | 40 g |
| Česnek | 15 g |
| Horeca Select Hladkolistá petržel | 10 g |
| Horeca Select Tymiánu – čerstvý | 0,5 g |
| Horeca Select Nové koření | 0,25 g |
| Horeca Select Pepř celý, černý | 0,5 g |
| Horeca Select Bobkový list | 0,5 g |
| Sůl | 10 g |

Obtížnost: 

 4 h

Pracovní postup:

- Všechnu zeleninu perfektně očistíme. Mrkev, celer a petržel nemusíme škrábat, stačí je důkladně vydrhnout pod tekoucí vodou. Pokud ale nebude zelenina pěkná, raději ji okrájíme. Pak je však třeba zeleninu opět zvážit, abychom dostali požadované množství. Mrkev, celer a petržel nakrájíme na malé kostičky 1 × 1 cm.
- Pórek pečlivě omyjeme pod tekoucí vodou, abychom ho zbavili písku. Pak ho přejdeme podél na dvě poloviny a ty přejdeme opět na poloviny. Takto připravený pórek nakrájíme na kostičky.
- Česnek oloupeme a nakrájíme na čtvrtiny.
- Maso z žebra překrojíme tak, aby se vešlo do hrnce, ve kterém budeme vařit vývar, a omyjeme ho pod tekoucí vodou od drobných nečistot. Stejně tak pečlivě pod tekoucí vodou omyjeme krky a křídélka. Pak je vložíme do mísy a necháme na ně několik minut téci slabým proudem studenou vodu. Z masa se tak odplaví přebytké drobné zbytky, které by kalily vývar.
- V konvici uvaříme 1,5–2 l vody. Hovězí i kuřecí maso vložíme do hrnce a zalijeme ho vroucí vodou. Veškeré maso po krátké chvilce vyjmeme, vodu vylijeme, maso opět propláchneme pod studenou vodou a vložíme ho společně do hrnce, ve kterém budeme vařit vývar.
- Vše zalijeme 3 l studené vody tak, aby maso bylo ponořené. Vodu pomalu přivedeme k varu. Stáhneme oheň na minimum tak, aby voda přestala bublat. Po chvíli začneme opatrně naběračkou stahovat pěnu (bílkoviny) z povrchu vývaru. Pěnu stahujeme tak dlouho, dokud se na povrchu bude tvořit. Přidáme bobkový list, nové koření a tymián.
- Rozpálíme malou pánvičku na nejvyšší oheň, počkáme, až se z ní začne kouřit, a vložíme do ní kuličky pepře. Pánvičkou opatrně nad ohněm minutu kroužíme tak, že se kuličky budou neustále pohybovat po dně pánve. Pepř po chvilce začne slyšitelně prskat, poté pánev stáhneme z ohně.
- Vezmeme menší rendlík a položíme ho na orestované kuličky pepře v horké pánvi. Do rendlíku lehce bouchneme dlaní tak, že se orestované kuličky pepře částečně rozpadnou. Ty pak vhodíme do vývaru. Nesmíme pepř rozmělnit příliš, vývar by byl totiž moc pepřový. Takto orestovaný pepř dá vývaru jedinečnou chuť. Vývar vaříme na nejmenším možném ohni 4 hodiny. Nemusí ani probublávat. Ve vodě horké mezi 86–95 °C se perfektně uvolňují všechny aromatické látky, pomalu se rozpouští kolagen a přitom vývar zůstává nádherně čirý.
- Po třech hodinách varu vezmeme malou pánev a tu rozpálíme. Cibuli zbavíme špinavé vrchní slupky, zbylou slupku ponecháme. Cibuli rozkrojíme napůl a řeznou stranou obě poloviny položíme do rozpálené pánve nasucho. Počkáme několik minut, dokud povrch cibule na řezu nedostane tmavě hnědou barvu. Poté cibuli vyndáme a vložíme do vývaru k masu.
- Přidáme celé rajče a všechny zbyváající suroviny. Vývarem nesmíme míchat! Zakalil by se. Vývar vaříme další hodinu na stejně mírném ohni.
- Vývar nakonec opatrně přecedíme přes jemné síto do čistého hrnce. Necháme minutu přejít varem, stáhneme z ohně a co nejdříve vychladíme.
- Z vychlazeného vývaru, který začne nádherně želírovat, stáhneme tenkou vrstvu tuku.
- Takto připravený vývar můžeme zamrazit.

Tipy kuchaře:

1. V mase a kostech i po čtyřech hodinách varu zůstane stále velké množství kolagenu a chuti. Můžete vše zalít ještě jednou studenou vodou, přivést k mírnému varu jako u prvního vývaru a vařit další 4 hodiny. Získáte tak druhý vývar. I když již nebude tak výrazný jako první vývar, do omáček se bude hodit.



Smažený květák a květákové pyré



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| KVĚTÁK: | | |
| Květák čerstvý | 3000 g | 239,61 Kč |
| Horeca Select Bobkový list | 0,5 g | 0,62 Kč |
| Sůl | 90 g | 0,40 Kč |
| Hladká mouka | 500 g | 7,45 Kč |
| Vejce | 150 g | 18,75 Kč |
| Rostlinný olej | 300 g | 9,87 Kč |
| Horeca Select Muškátový oříšek | 0,2 g | 0,14 Kč |
| Máslo | 120 g | 11,95 Kč |
| PYRÉ: | | |
| Vývar z květáku | 700 g | |
| Květák čerstvý | 800 g | 63,90 Kč |
| Horeca Select Brambory varný typ C | 200 g | 2,58 Kč |
| Celer bulva | 160 g | 2,38 Kč |
| Horeca Select Cibule žlutá | 80 g | 1,19 Kč |
| Máslo 82 % | 100 g | 9,96 Kč |
| Horeca Select Smetana 30 % | 200 g | 10,98 Kč |
| Horeca Bílý vinný ocet | 20 g | 0,57 Kč |
| Horeca Select Hladkolistá petržel | 0,1 g | 0,01 Kč |
| Mléko 1,5 % | 200 g | 2,18 Kč |

Cena za jednu porci:** **38,25 Kč**

Obtížnost: 

 40 min

Pracovní postup:

Příprava květáku:

- Očištěné a omyté květáky uvaříme vcelku v hrnci v osolené vodě s bobkovými listy téměř doměkka. Květáky vyjme a vložíme je do studené vody s ledem. Tím zastavíme var. Z vody, ve které se květáky vařily, odebereme 700 ml a necháme vystydnout.
- Do odebrané vychlazené vody z květáku přisypeme hladkou mouku a metlou vymícháme těstíčko, do kterého zašleháme vejce.
- Květáky nakrájíme uprostřed na plátky široké 1,5 cm a obalujeme je v těstíčku.
- V hlubší pánvi rozpálíme olej s máslem a obalený květák osmažíme dozlatova z obou stran.

Příprava pyré:

- Zbytek květáku případně ještě pokrájíme na menší kousky.
- Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Celer očistíme a nakrájíme na kostky 1 × 1 cm, na stejné kostky nakrájíme i oloupaný brambor.
- V kastrolu na středním ohni rozpustíme polovinu másla (2 lžíce) a zpěníme na něm cibuli. Přidáme brambory a celer a vařený pokrájený květák. Vše lehce orestujeme. Stačí 4 minuty za častého míchání.
- Přilijeme mléko, smetanu a vývar z květáku. Uvaříme doměkka a rozmixujeme na hladké pyré. Pak ochutíme vinným octem a postupně vmícháme zbytek pokrájeného másla (2 lžíce). Už nevaříme, jen zamícháme a propasirujeme přes síto. Pokrm můžeme dozdobit lístky kerblíku.

Tipy kuchaře:

1. Květák nedělte na růžičky, vařte ho v kuse pod pokličkou.
2. Pokud květák není kompletně ponořený, v polovině varu ho otočte.
3. Nebojte se kyselější chuti pyré, skvěle se doplní s jemným smaženým květákem.
4. Pyré můžete osolit, ale spíše bude stačit slaná chuť z osolené vody.



i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 30. 4. 2013



Květák bílý
bal.: karton 8 ks
cena za 1 ks při koupi kartonu

29,90
34,39*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 30. 4. 2013

i – SPECIÁLNĚ URČENÉ ZEJMÉNA
GASTRO ZÁKAZNÍKŮM
– VYŠŠÍ ČERSTVOST A VÝNOSNOST SALÁTŮ



Saláty s kořínky

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

29,90
34,39*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 30. 4. 2013



Mrkev mix

složení: žlutá, oranžová, fialová
původ: Nizozemsko
bal.: sáček 1 kg
cena za 1 kg

21,90
25,19*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 30. 4. 2013



Český česnek
bal.: síť 500 g
cena za 500 g

99,90
114,89*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 30. 4. 2013



Cibule kuchyňská žlutá

vel.: příčný průměr 80+ mm
původ: Nizozemsko
bal.: síť 10 kg
cena za 1 kg

12,90
14,84*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 30. 4. 2013



Petrželka hladkolistá

původ: Izrael, tuzemsko
bal.: karton 500 g
cena za 500 g

49,90
57,39*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 7. 5. 2013



Brambory rané

odrůda: Spunta
vel.: příčný průměr 35+ mm
původ: Recko, Itálie
bal.: síť 25 kg
cena za 1 kg

16,90
19,44*

Vepřová panenka plněná hruškami



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|--------------------------------|-----------------|----------------------------|
| VEPŘOVÁ PANENKA: | | |
| Vepřová panenka mražená | 2000 g | 295,80 Kč |
| Kompot hruškový | 300 g | 7,16 Kč |
| Horeca Select Sádlo škvařené | 100 g | 4,05 Kč |
| Sůl | 10 g | 0,04 Kč |
| OMÁČKA: | | |
| Hrušky čerstvé | 250 g | 8,98 Kč |
| Máslo 82 % | 80 g | 7,97 Kč |
| Kuřecí vývar (vlastní výroba) | 400 g | 11,60 Kč |
| Cukr krupice | 20 g | 0,46 Kč |
| Hruškovice | 90 g | 19,52 Kč |
| Horeca Select Tymián čerstvý | 30 g | 8,99 Kč |
| Sůl | 5 g | 0,02 Kč |
| Horeca Select Pepř černý, celý | 1 g | 0,35 Kč |

Cena za jednu porci : 36,49 Kč**



Obtížnost: 

 30 min

Pracovní postup:

Příprava panenky:

- Kompotované hrušky nakrájíme na hranolky široké 1,5–2 cm a dlouhé tak, abychom jimi prošípkovali panenku.
- Panenku z každé strany prořízneme tenkým nožem a protáhneme jí držátko vařečky. Dovnitř opatrně vetkneme špalíky z hrušek (panenku naplníme). Maso na povrchu osolíme.
- Zbytky hrušek rozmixujeme a potřeme jimi panenku.
- Na rozpálené pánvi na středním ohni rozežřejeme sádlo a maso na něm orestujeme dozlatova ze všech stran, trvá to asi 5 až 8 minut.
- Opečenou panenku dáme na pekáč a pečeme v troubě rozežřáté na 180 °C 10 minut. Poté pekáč vyndáme, přikryjeme a necháme 5 minut odpočívat na teplém místě.
- Panenku nakrájíme na silnější plátky (2 cm) a podáváme s omáčkou z hrušek. Zdobíme větvičkou tymiánu.

Příprava omáčky:

- Hrušky oloupeme a nakrájíme na kostky 1 × 1 cm.
- V rozpálené pánvi na vyšším ohni na polovině másla krátce orestujeme hrušky. Stáhneme oheň na polovinu a zasypeme je cukrem. Za občasného míchání počkáme, až se začne tvořit světlejší karamel. Lehce osolíme a opeříme čerstvě mletým pepřem. Přidáme nahrubo pokrájené lístky tymiánu.
- Jakmile hrušky získají medovou barvu a budou lehce zkaramelizované, zalijeme je vývarem. Přivedeme k varu, stáhneme oheň na polovinu a zredukujeme (vyvaříme) pod polovinu původního objemu.
- Přilijeme hruškovici, promícháme a stáhneme z ohně. Do omáčky nakonec přidáme zbylé, na kostičky nakrájené ledové máslo. Přidáváme ho postupně, výrazně omáčku nemícháme, jen lehce kroužíme pánví, už nevaříme. Máslo omáčku zjemní a zahustí. Omáčku případně dochutíme solí.



Tipy kuchaře:

1. Panenku opékejte jen krátce a zprudka, aby se zatáhla a nepouštěla šťávu.
2. Servírujte třeba s pečeným bramborem s tymiánem.

TRVALE NÍZKÉ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

Vepřová pečeně bez kosti s řetízem

- Vepřová plec bez kosti 3D, 4D
- Vepřová krkoviče 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!



Vepřový bok bez kosti libovost 60 %

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

92,90
106,84*



Vepřový bok b. k. 55 % – „kutrбок“

původ: Německo
vakuově baleno
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

89,90
103,39*

i INFORMACE O CENĚ
U VEDOUCÍHO ODDĚLENÍ MASA

i INFORMACE O CENĚ
U VEDOUCÍHO ODDĚLENÍ MASA

i INFORMACE O CENĚ
U VEDOUCÍHO ODDĚLENÍ MASA



Vepřová plec bez kosti 4D

původ: EU
bal.: cca 5 kg
vakuově baleno



Vepřová krkoviče bez kosti

původ: EU
vakuově baleno
bal.: cca 2,5 kg



Vepřová pečeně bez kosti

původ: EU
vakuově baleno
bal.: cca 5 kg

i INFORMACE O CENĚ
U VEDOUCÍHO ODDĚLENÍ MASA



Vepřová kýta bez kosti 4D

původ: EU
vakuově baleno
bal.: cca 6 kg



Vepřová pečeně bez kosti plátky

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

97,65
112,30*



Vepřová krkoviče bez kosti – plátky

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

126,90
145,94*

Cikánská hovězí pečeně



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| Hovězí maso zadní | 1500 g | 284,85 Kč |
| Hovězí vývar (vlastní výroba) | 2000 g | 90,00 Kč |
| Špek | 200 g | 13,40 Kč |
| Horeca Select Sádlo škvařené | 120 g | 4,86 Kč |
| Horeca Select Nové koření celé | 1 g | 0,41 Kč |
| Horeca Select Pepř černý, celý | 1 g | 0,35 Kč |
| Horeca Select Cibule žlutá | 200 g | 2,58 Kč |
| Rajčata | 500 g | 19,95 Kč |
| Horeca Select Paprika pálivá | 1 g | 0,25 Kč |
| Moravská klobása | 400 g | 37,96 Kč |
| Houby sušené | 350 g | 524,65 Kč |
| Česnek český | 40 g | 8,00 Kč |
| Horeca Select Brambory varný typ A | 500 g | 5,45 Kč |
| Červená paprika čerstvá | 350 g | 20,97 Kč |
| Zelená paprika čerstvá | 350 g | 17,47 Kč |
| Horeca Select Pepř černý, celý | 1 g | 0,35 Kč |
| Sůl | 15 g | 0,07 Kč |

Cena za jednu porci : 103,15 Kč**

Obtížnost:    

 2 h 30 min

Pracovní postup:

- Maso prošpikujeme kousky špeku nakrájeného na špalíčky 1 × 7 cm, osolíme a opepríme ze všech stran.
- V kastrolu na prudším ohni rozpálíme sádlo a maso na něm orestujeme dozlatova ze všech stran.
- Maso vyjeme, přidáme nové koření, černý pepř a cibuli nakrájenou najemno a zpěníme ji. Přidáme 2 rajčata pokrájená na větší kousky a pálivou papriku. Krátce orestujeme na středním ohni asi 8 minut.
- Maso poté vrátíme do kastrolu, zalijeme vývarem, přivedeme k varu, přikryjeme pokličkou, stáhneme oheň na minimum a dusíme na mírném ohni 2 hodiny do změknutí masa.
- Houby namočíme v rendlíku do vody a necháme je provařit na mírném ohni 30 minut. Poté je scedíme.
- Očištěné brambory ve slupce uvaříme v osolené vodě doměkka. Vyjeme je, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na kostičky 1 × 1 cm.
- Papriky nakrájíme na kostičky 1 × 1 cm, zbylá rajčata oloupeme a také nakrájíme na kostičky. Klobásu nakrájíme na kolečka.
- Do hrnce k měkkému masu přidáme jemně nastrohaný česnek, papriky, klobásu a houby. Necháme provařit asi 3 až 4 minuty. Přidáme rajčata, vaříme ještě minutu a nakonec přidáme brambory. Vaříme již jen 1 minutu.



Tipy kuchaře:

1. Místo rajčat v základu může být i 1 lžice rajského protlaku.
2. Nepoužívejte pálivou klobásu, základ je pikantní kvůli ostré paprice.
3. Houby vyceděte, ale neždímejte.
4. Zelená paprika by měla být slovenská. Nepoužívejte kapii, ta je hořká.
5. Jakmile přidáte brambory, už jídlo dlouho nevařte, aby si zachovaly tvar.





Hovězí svičková

kategorie skotu: jalovice/býk
původ: Česká republika
bal.: cca 2 kg
vakuově baleno
cena za 1 kg

569,90
655,39*



Hovězí roštěná

kategorie skotu: kráva
původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

209,00
240,35*



Hovězí falešná svičková

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

174,90
201,14*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 7. 5. 2013



Hovězí zadní ořech

původ: Německo, Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 6 kg
cena za 1 kg

149,90
172,39*



Hovězí zadní loupaná plec

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

169,90
195,39*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 7. 5. 2013



Hovězí přední bez kosti

původ: EU
vakuově baleno
bal.: cca 4 kg
cena za 1 kg

136,90
157,44*



Hovězí kliška

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

103,90
119,49*



Hovězí sekané maso, podíl tuku 20 %

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

113,90
130,99*

Kachna na zázvoru s jablky a bramborový knedlík se strouhankou



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| KACHNA: | | |
| Kachna | 5000 g | 434,50 Kč |
| Zázvor čerstvý | 250 g | 11,48 Kč |
| Jablko čerstvé | 300 g | 3,87 Kč |
| Sůl | 15 g | 0,07 Kč |
| Hladká mouka | 150 g | 2,24 Kč |
| Kuřecí vývar (vlastní výroba) | 1500 g | 43,50 Kč |
| Zázvor mletý | 15 g | 6,33 Kč |
| JABLKA: | | |
| Jablka čerstvá | 500 g | 6,45 Kč |
| Cukr krupice | 100 g | 2,29 Kč |
| Bílé víno suché | 200 g | 15,98 Kč |
| BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY: | | |
| Horeca Select Brambory varný typ B | 2000 g | 21,80 Kč |
| Hrubá mouka | 750 g | 11,18 Kč |
| Vejce | 50 g | 6,25 Kč |
| Sůl | 15 g | 0,07 Kč |
| Bramborový škrob | 10 g | 0,50 Kč |
| Horeca Select Sádlo škvarené | 50 g | 2,03 Kč |
| Strouhanka | 500 g | 8,20 Kč |

Obtížnost: 

 1 h 45 min

Cena za jednu porci:** **57,67 Kč**

Pracovní postup:

Příprava kachny:

- Kachnu očistíme od zbytků peří a drobných nečistot a omyjeme ji pod tekoucí vodou. Osušíme ji a odřízneme z ní v kloubech poslední špičatou část křídélka, tzv. letky. Ty vložíme do pekáče, ve kterém budeme péci kachnu.
- Zázvor najemno nastroháme.
- Kachnu osolíme zevnitř i zvenku a potřeme ji ze všech stran zázvorem. Dovnitř kachny vložíme celé jablko a otvor uzavřeme kuchyňskou jehlou. Takto připravenou kachnu položíme na křídélka do pekáče. Podlijeme vodou a přikryjeme ji poklicí nebo alobalem. Pekáč vložíme do trouby rozehráté na 150 °C a zakrytou kachnu pečeme 1,5 hodiny.
- Poté sundáme poklici nebo alobal a dopečeme kachnu dalších 30 minut dozlatova. Kachnu vyjmeme z pekáče a necháme na teplém místě odpočinout.

Příprava výpeku:

- Pekáč, ze kterého jsme vyndali pouze kachnu, položíme na plotnu na střední oheň a zbylou tekutinu odvaříme pryč za občasného zamíchání plochou vařečkou. Část tuku slijeme vedle do misky nebo rendlíku tak, aby v pekáči zbyly jen 2 lžíce sádla.
- Nyní dno pekáče zaprášíme moukou a plochou vařečkou opět zamícháme. Mouka se začne přichytávat ke dnu. Chceme, aby mouka lehce zhnědla, tzv. zarestovala se do nápeku s tukem. To trvá alespoň 4 minuty.
- Poté přilijeme 1500 ml kuřecího vývaru a necháme ho přijít k varu. Přidáme špetku sušeného zázvoru. Plochou vařečkou seškrábneme ze dna a ze stran pekáče případný nápek a po 1 minutě varu stáhneme oheň na minimum a za občasného míchání ode dna šťávu v pekáči prováříme dalších 15 minut. Poté ji přecedíme přes jemné síto do rendlíku. Podle chuti dosolíme. Již nevaříme. Šťávu podáváme ke kachně.
- Kachnu naporcujeme, polijeme šťávou a přidáme jablka.

Příprava jablek:

- Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na osminky.
- Do hlubší pánve nasypeme cukr, který zalijeme vodou. Na středním ohni zahříváme pánev tak dlouho, dokud se voda pomalu nevyvaří a cukr se nezačne barvit dohněda. Jakmile se cukr začne barvit dohněda, stáhneme oheň na minimum, abychom karamel nespálili.
- Až karamel začne dostávat tmavě zlatavou barvu, přilijeme najednou všechno víno a necháme sražený karamel zpět rozpustit. Trvá to zhruba 2 minuty. Poté přidáme jablka a podusíme je doměkka, trvá to asi 5 minut. Jablka v karamelu obrátíme. Stáhneme z plotny, jablka necháme v omáčce ještě chvíli odpočinout – natáhnou do sebe chuť a zároveň ochutí karamelovou omáčku.

Příprava knedlíků:

- Do většího kastrolu dáme vařit osolenou vodu na knedlíky. Ve druhém hrnci uvaříme brambory ve slupce – ne moc doměkka, těsto by pak bylo řídké. Když vychladnou, oloupeme a nastroháme najemno. Přidáme škrob, mouku, vejce, sůl a vymícháme měkký těsto.
- Z těsta pak vytváříme šišky dlouhé 12 cm a o průměru 5 cm. Knedlíky ihned vkládáme do vroucí vody. Po chvíli zkontrolujeme, zda plavou, jinak je odlepíme ode dna. Když jsou hotové, vyjmeme je děrovanou lžící rovnou do misky s rozpuštěným sádlem – jen tak neoschnou a neokorají, zůstanou vláčné.
- Rozpálíme pánev a na více než středním ohni na ní za neustálého míchání opečeme nasucho strouhanku, dokud nedostane světle hnědou barvu.
- Opečenou strouhanku přesypane do mísy. Knedlíky nakrájíme na plátky a ještě horké je ve strouhance obalíme z obou stran a podáváme.

Tipy kuchaře:

1. Ne každá kachna je pečením měkká po dvou hodinách. Je-li správně měkká a upečená, zjistíte jednoduchou metodou. Uchopíte stehenní kost a opatrně bez problémů s ní ve stehýnku otočíte ve směru hodinových ručiček. Jestliže kost klade velký odpor, kachnu dejte ještě na 10 až 15 minut zpět do trouby.
2. Kachnu solte důkladně, spotřebujete zhruba velkou lžici soli.
3. Křídla ve výpeku nechávejte, protože šťávě dodávají chuť a barvu. Vyhodte je až nakonec.
4. Do karamelu přidávejte suché víno, jako jsou Ryzlink vlašský, Rulandské bílé nebo Tramín.





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



způsob balení

chovatel/farma, odkud zvíře pochází

číslo šarže, která zaručuje dohledatelnost

kód pracovníka, který maso zabalil

číslo výrobku využitelné na pokladně při nečitelnosti EAN kódu



| název | balení | cena za 1 kg bez DPH | cena za 1 kg s DPH |
|---------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------------|
| Kuře | ochranná atmosféra cca 1,5 kg | 62,90 | 72,34 |
| 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 |
| Kuř. 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 15x 220 g, 15x 240 g | karton | od 14,50 | od 16,68 |
| Kuřecí prsní řízek volně ložený 25x 150 g | karton | 18,50 | 21,28 |

| název | balení | cena za 1 ks bez DPH | cena za 1 ks s DPH |
|--|------------|----------------------|--------------------|
| Kuřecí stehna IQF 10x 220 g, 10x 240 g | sáček, IQF | od 15,90 | od 18,29 |
| Kuřecí prsní řízek IQF 10x 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, nebojme se ji garantovat vrácením peněz v případě nespokojenosti zákazníka. Více informací na www.makro.cz.

Bažantí prsíčko s hříbky a malinovou omáčkou



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|--------------------------------|-----------------|----------------------------|
| Bažantí prsa | 2000 g | 578,00 Kč |
| Horeca Select Sádlo škvařené | 75 g | 3,04 Kč |
| Cukr krupice | 60 g | 1,37 Kč |
| Maliny čerstvé | 100 g | 79,92 Kč |
| Horeca Select Hříby mražené | 150 g | 23,58 Kč |
| Máslo 82 % | 100 g | 9,96 Kč |
| Portské víno | 50 g | 11,43 Kč |
| Sůl | 15 g | 0,07 Kč |
| Horeca Select Pepř černý, celý | 1 g | 0,35 Kč |
| Horeca Select Tymián čerstvý | 10 g | 3,00 Kč |

Cena za jednu porci : 71,07 Kč**

Obtížnost: 

 40 min

Pracovní postup:

- Bažantí maso osolíme a opeříme, stáhneme na ně dvě snítky tymiánu.
- Na pánvi rozeřejeme sádlo a maso na něm zprudka orestujeme dozlatova.
- Vedle masa opečeme dozlatova čerstvé hříbky rozkrojené na půlky. Houby osolíme a opeříme až na konec.
- Maso i houby vyndáme na talíř, na pánev přidáme cukr, necháme ho lehce zkaramelizovat, stáhneme plamen, zalijeme portským vínem a svaříme zhruba na polovinu, aby omáčka získala potřebnou hustotu – neměla by být ani řídká, ani hustá. Bude chvilku trvat, než se sražený karamel opět rozpustí do omáčky.
- Do omáčky vložíme čerstvé maliny, sundáme z ohně, dochutíme solí a pepřem a vmícháme lžící másla, které pokrájíme na menší kostičky. Máslo omáčku naleští a zjemní.
- Do středu talíře položíme houby, na ně překrojené bažantí prsíčko, přelijeme omáčkou a ozdobíme snítkou tymiánu.

Tipy kuchaře:

1. Houby osolte až na závěr, jinak by pustily vodu a vařily by se, místo aby se opékaly. Opečte je jen dozlatova – měly by zůstat pevné.
2. S malinami musíte zacházet opatrně, aby zůstaly celé. Michejte jen pánví, nikoliv vařečkou, ta by je rozmačkala.





Bažant

původ: Česká republika
– lovená zvěř
Skotsko – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

149,00
171,35*



Bažantí prsa bez kosti

původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

289,00
332,35*



Bažantí stehna s kostí

původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

129,90
149,39*



Kukuřičné kuře

podíl kukuřice v krmivu: 30 %
délka výkrmu: 35–42 dní
původ: Francie
bal.: tácek s fólií
cena za 1 kg

99,90
114,89*



Supreme z kukuřičného kuřete

původ: Francie
vakuově baleno
bal.: 4 ks, celkem cca 1 kg
cena za 1 kg

217,00
249,55*



Perlička

původ: Francie – farmový chov
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

165,00
189,75*



Perlička Supreme

původ: Francie
bal.: 2 ks = cca 350 g
cena za 1 kg

296,00
340,40*



Křepelka

původ: Francie – farmový chov
bal.: 2 ks, cca 400 g
cena za 1 kg

258,00
296,70*



Holoubě

původ: Francie – farmový chov
bal.: cca 400 g
cena za 1 kg

529,90
609,39*

Králík na česneku s nastavovanou kaší



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| KRÁLÍK: | | |
| Králík stehna | 2500 g | 649,75 Kč |
| Horeca Select Cibule žlutá | 200 g | 2,58 Kč |
| Česnek český | 100 g | 19,99 Kč |
| Vepřový bok | 1200 g | 111,48 Kč |
| Špek | 240 g | 16,08 Kč |
| Kmín celý | 1 g | 0,13 Kč |
| Hladká mouka | 90 g | 1,34 Kč |
| Kuřecí vývar (vlastní výroba) | 3000 g | 87,00 Kč |
| Horeca Select Tymián čerstvý | 30 g | 23,90 Kč |
| Sůl | 15 g | 0,07 Kč |
| Horeca Select Pepř černý, celý | 1 g | 0,35 Kč |
| ČESNEK: | | |
| Česnek český | 700 g | 139,93 Kč |
| Horeca Select Sádlo škvařené | 200 g | 8,10 Kč |
| Horeca Select Tymián čerstvý | 10 g | 3,00 Kč |
| NASTAVOVANÁ KAŠE: | | |
| Horeca Select Brambory varný typ C | 1400 g | 15,26 Kč |
| Kroupy lámanka, malé | 300 g | 5,34 Kč |
| Máslo 82 % | 100 g | 9,96 Kč |
| Mléko 1,5 % | 150 g | 1,64 Kč |
| Sůl | 20 g | 0,09 Kč |

Cena za jednu porci : 109,60 Kč**

Obtížnost:   

 2 h

Pracovní postup:

Příprava králíka:

- Cibuli oloupeme a najemno nakrájíme. Česnek oloupeme.
- Dva stroužky česneku rozřízneme (každý na 6 kousků) a prošpikujeme jimi maso.
- Odkrojíme část špeku, nařežeme ho na malé špalíčky, kterými prošpikujeme maso. Zbytek špeku pokrájíme na malé kostičky. Maso vydatně osolíme, opepříme a lehce ze všech stran zaprášíme moukou.
- Bůček nakrájíme na plátky. Osolíme je a opepříme. Prolisujeme 4 stroužky česneku a potřeme jimi plátky bůčku z jedné strany. Zbytek česneku pokrájíme najemno.
- Rozpálíme kastrol a na vyšším ohni vyškvaříme kostičky špeku. Přidáme cibuli a kmín a orestujeme. Po 3 minutách přidáme i králíka a bůček a orestujeme je ze všech stran. Poté přidáme zbylý nakrájený česnek a přilijeme polovinu vývaru. Plátky bůčku položíme na králíka, aby se vypekl. Dáme péci do trouby vyhřáté na 160 °C na 45 až 55 minut doměkka. Každých 10 minut podléváme maso výpekem a podléváme vývarem tak, aby vždy bylo do ¾ potopené.
- Kastrol poté přendáme na plotýnku a na středním ohni šťávu zredukujeme (vyvaříme) o třetinu. Šťávu případně dochutíme solí.
- Podáváme s konfitovaným česnekem, nastavovanou kaší a zdobíme tymiánem.

Příprava česneku:

- Česnek rozebereme na jednotlivé stroužky, ale neloupeme je ze slupky. Dáme je do rendlíku se studeným sádlem spolu s tymiánem. Vše postupně zahříváme až na 90 °C. Při této teplotě vaříme na minimálním ohni pomalu 15 minut. Česnek ve slupce změkne a zesládně. V sádle ho poté necháme i vychladnout. Stačí již jen kdykoli prohřát v pánvi.

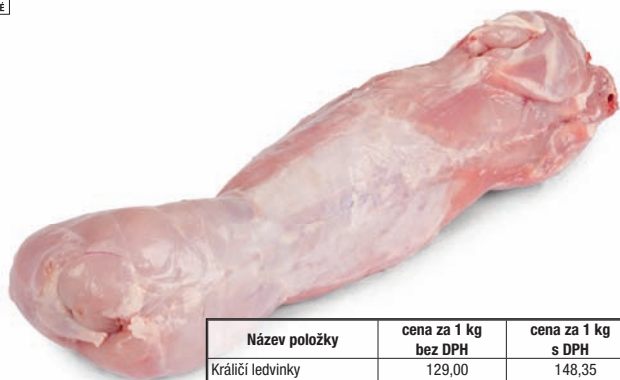
Příprava nastavované kaše:

- Brambory oloupeme a uvaříme je v osolené vodě doměkka a poté slijeme. Kroupy uvaříme zvlášť v osolené vodě také doměkka. Brambory rozmícháme na kaši spolu s máslem a s horkým mlékem. Přidáme k ní kroupy a zamícháme. Můžeme lehce dochutit solí.

Tipy kuchaře:

1. Použijte nejlépe kuřecí vývar.
2. Pokud po česneku trpíte nadýmáním, stroužek podélně rozkrojte a vyndejte z něj klíček. Právě ten problémy způsobuje. Stojí i za česnekovým oděrem z úst.
3. Při pečení se snažte, aby byl bůček položený na králíkovi.
4. Pokud by byl vývar slaný, omáčku již není příliš nutné solit. Měla by spíše vyniknout jemná česneková chuť.
5. Sádla dejte tolik, aby byl česnek potopený.
6. Pokud chcete, můžete do kaše přidat máslo. Pokud je kaše příliš hustá, nařeďte ji horkým mlékem.





| Název položky | cena za 1 kg bez DPH | cena za 1 kg s DPH |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Králíci ledvinky | 129,00 | 148,35 |
| Králíci hřbet | 209,90 | 241,39 |
| Králíci stehna | 259,90 | 298,89 |
| Králíci stehna bez kosti | 329,00 | 378,35 |
| Králíci plec + hrud' | 126,90 | 145,94 |
| Králíci hlavy | 29,90 | 34,39 |

Králík

původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

174,90
201,14*

**Králíci stehna s kostí**

původ: Čína
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

119,90
137,89*

**Králík**

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

138,90
159,74*

**Králíci hřbet bez kostí**

původ: Čína
bal.: 500 g
cena za 500 g

64,90
74,64*

**Zaječí hřbet s kostí**

původ: Argentina
vakuově baleno
cena za 1 kg

329,00
378,35*

**Zaječí stehna s kostí**

původ: Argentina
vakuově baleno
cena za 1 kg

279,00
320,85*

Srnčí na hříbkách a bramborové šišky



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| SRNČÍ: | | |
| Srnčí plec | 1500 g | 388,50 Kč |
| Horeca Select Cibule žlutá | 200 g | 2,58 Kč |
| Mrkev | 320 g | 3,17 Kč |
| Celer bulva | 100 g | 1,49 Kč |
| Petržel kořenová | 100 g | 2,19 Kč |
| Máslo 82 % | 75 g | 7,47 Kč |
| Horeca Select Sádlo škvařené | 75 g | 3,04 Kč |
| Horeca Select Pepř černý, celý | 0,5 g | 0,17 Kč |
| Horeca Select Bobkový list | 0,5 g | 0,62 Kč |
| Horeca Select Tymián čerstvý | 1 g | 0,80 Kč |
| Horeca Select Nové koření | 0,5 g | 0,20 Kč |
| Červené víno sladké | 600 g | 47,94 Kč |
| Hovězí vývar (vlastní výroba) | 1400 g | 63,00 Kč |
| Ocet vinný, červený | 25 g | 0,73 Kč |
| Citron na kůru | | |
| Horeca Select Pepř černý, celý | 1 g | 0,35 Kč |
| Sůl | 20 g | 0,09 Kč |
| Horeca Select Hříbky mražené, celé | 600 g | 111,32 Kč |
| ŠÍŠKY: | | |
| Horeca Select Bambory varný typ C | 1000 g | 10,90 Kč |
| Hrubá mouka | 500 g | 7,45 Kč |
| Vejsce | 50 g | 6,25 Kč |
| Sůl | 10 g | 0,04 Kč |
| Bramborový škrob | 10 g | 0,50 Kč |
| Strouhanka | 200 g | 3,28 Kč |

Obtížnost: 

 2 h

Pracovní postup:

Příprava srnčí plece:

- Srnčí maso očistíme a nakrájíme na kostky 2 × 2 cm.
- Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo.
- Mrkev, celer a petržel očistíme a nakrájíme na kostky 1 × 1 cm.
- V rozpáleném kastrolu na vyšším ohni rozpustíme 2 lžíce sádla s 2 lžicemi másla a orestujeme na něm zeleninu dozlatova. Přidáme koření a bylinky.
- Jakmile zelenina získá barvu, přidáme cibuli. Společně orestujeme dozlatova. Přidáme srnčí maso, osolíme, opepříme a orestujeme ho ze všech stran. Šťávu, kterou maso pustí, vyrestujeme zpět na tuk. Teprve poté přilijeme víno. Přivedeme k varu, stáhneme oheň na polovinu a veškeré víno odvaříme pryč. Poté přilijeme ocet a zamícháme. Přilijeme vývar, přidáme citronovou kůru, přivedeme k varu, stáhneme oheň pod 1/3 a pomalu dusíme pod pokličkou 1 hodinu, nebo dokud nebude maso měkké.
- Měkké maso vyjmeme a uchováme na teplém místě.
- V rozpáleném kastrolu rozpustíme zbytek sádla a orestujeme na něm hříbky. Na ně přecedíme omáčku, přidáme maso a společně zavaříme. Dochutíme solí. Stáhneme z ohně a do hotového pokrmu vmícháme pokrácené máslo na kostičky. Omáčku již nevaříme.

Příprava šišek:

- Strouhanku opečeme nasucho v rozpálené pánvi za stálého míchání do tmavě zlatavé barvy a dáme stranou.
- Brambory uvaříme ve slupce, necháme je vychladnout, oloupeme a nastrouháme najemno. Přidáme škrob, mouku, sůl a vejce a rychle vypracujeme těsto. Z těsta vyválíme na pomoučeném stole váleček, rozdělíme ho na dílky a připravíme z nich krátké válečky (šišky).
- Šišky vkládáme do osolené vody. Zhruba za 6 až 7 minut jsou uvařené. Vyjmeme je z vody, na talíři obalíme v opečené strouhance a ihned podáváme.

Tipy kuchaře:

1. Z citronu strouhejte jen žlutou část, jelikož bílá je hořká.
2. Brambory na šišky nevařte příliš doměkka, těsto by pak bylo řídké a šišky by se rozvařily.
3. Těsto na šišky by nemělo být ani příliš husté, ani moc řídké. Proto mouku přidávejte postupně, abyste získali ideální konzistenci. Bramborové těsto má tendenci zřidnout, musíte tedy pracovat rychle.
4. Pamätajte si, že vroucí osolená voda vždy čeká na bramborové těsto. Ne naopak. Těsto by během čekání, než se voda začne vařit, velmi zřidlo.
5. Pokud chcete šišky zamrazit, vložte je ihned po uvaření na chvíli do několika lžic rozpustěného sádla. Obalí se v něm a neokorají. Nechte je vychladnout a zamrazte.
6. Po rozmrazení šišky orestujte na lžici sádla nebo másla a opět je obalte v opečené strouhance.





Srnčí hřbet s kostí

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

449,00
516,35*



Srnčí kýta bez kostí

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

399,00
458,85*



Dančí hřbet bez kostí

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

529,00
608,35*



Dančí ragú

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

199,00
228,85*



Divočák kýta bez kostí

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

269,00
309,35*



Divočák guláš

původ: Česká republika – lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

159,00
182,85*

Jelení guláš



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|--------------------------------|-----------------|----------------------------|
| Jelení plec | 1500 g | 269,85 Kč |
| Horeca Select Cibule žlutá | 600 g | 7,74 Kč |
| Horeca Select Sádlo škvařené | 200 g | 8,10 Kč |
| Horeca Select Badyán celý | 0,5 g | 0,38 Kč |
| Česnek český | 15 g | 3,00 Kč |
| Horeca Select Bobkový list | 0,5 g | 0,62 Kč |
| Rajčatový protlak | 80 g | 1,78 Kč |
| Hovězí vývar (vlastní výroba) | 1500 g | 67,50 Kč |
| Sůl | 20 g | 0,09 Kč |
| Horeca Select Pepř černý, celý | 1 g | 0,35 Kč |

Cena za jednu porci : 35,94 Kč**

Obtížnost:    

 2 h 30 min

Pracovní postup:

- Plec očistíme a nakrájíme na kostky 2 x 2 cm. Cibuli nakrájíme nahrubo. V rozpáleném kastrolu na středním ohni rozpustíme sádlo a orestujeme na něm cibuli dotmava. Přidáme badyán a maso.
- Maso opečeme za občasného míchání, až pustí šťávu. Tuto šťávu zcela vyrestujeme zpět na tuk.
- Přidáme protlak a za stálého míchání zarestujeme. Stačí 2 minuty.
- Přidáme nasekaný česnek a bobkové listy. Maso lehce osolíme a opeříme čerstvě mletým pepřem.
- Zalijeme vývarem, přivedeme k varu, stáhneme oheň na minimum a pomalu pod pokličkou dusíme doměkka. Trvá to asi 1 až 1,5 hodiny, podle stáří masa. Jakmile je maso dokonale měkké, pokrm dochutíme solí a zamícháme. Omáčku necedíme ani nezahušťujeme, rovnou ji podáváme například s čerstvým dalamánkem nebo knedlíkem.

Tipy kuchaře:

1. Cibulku je třeba orestovat pomalu do tmavě hnědé barvy, aby guláš získal tělo.

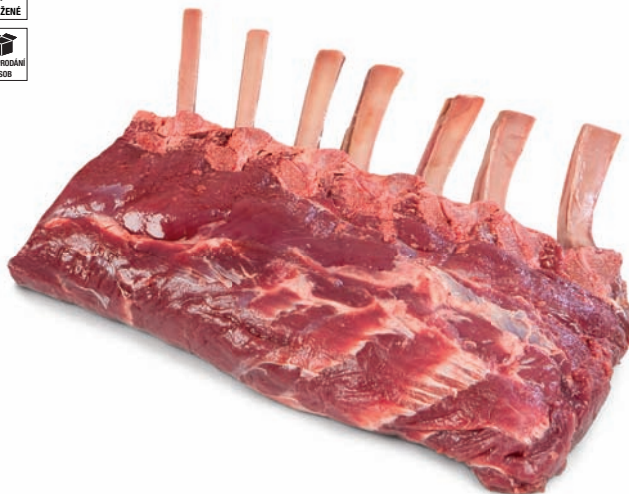




Jelení hřbet bez kosti

původ: Nový Zéland – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

449,00
516,35*



Jelení hřebínek

původ: Nový Zéland – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

499,00
573,85*



Jelení kýta – šály

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

249,00
286,35*



Jelení plec

původ: Česká republika – lovená zvěř
Nový Zéland – farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

179,90
206,89*



Jelení ragú

původ: Nový Zéland – farmový chov
bal.: cca 2,5 kg, cca 1 kg
vakuově baleno
cena za 1 kg od

149,90
172,39*



Jelení guláš – kostky

původ: Nový Zéland
bal.: karton 5 kg, 1 kg
cena za 1 kg při koupi kartonu

159,90
183,89*

Candát se sardelovým máslem



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| Candát fileť s kůží chlazený | 2000 g | 958,00 Kč |
| Máslo 82 % | 100 g | 9,96 Kč |
| Sardelová pasta | 50 g | 22,86 Kč |
| Horeca Select Pažitka čerstvá | 15 g | 5,69 Kč |
| Horeca Select Brambory varný typ B | 1500 g | 16,35 Kč |

Cena za jednu porci : 101,29 Kč**

Obtížnost: 

 30 min

Pracovní postup:

- Máslo necháme změkhnout v pokojové teplotě, přidáme lžičku sardelové pasty a důkladně umícháme dohladka.
- Sardelové máslo rozetřeme na dno pekáčku a položíme na ně očištěné nesolené filety z candáta a potřeme je máslem i z horní strany.
- Pečeme v troubě předehřáté na 160 °C asi 8–9 minut.
- Před podáváním necháme rybu půl minuty odpočinout. Na talíři dozdobíme pokrájenou pažitkou a přelijeme výpekem ze sardelového másla.
- Podáváme s bramborami.



Tipy kuchaře:

1. Pozor, rybu skutečně nesolte, sardelová pasta je sama o sobě hodně slaná.
2. Candáta pečte krátce a během pečení ho několikrát přelijte máslem, aby se nevysušil.
3. Stejným způsobem můžete připravit i jiné ryby. Sardele nebo sardelová pasta se ve starých českých receptech používaly velmi často.





Candát celý

lat.: Stizostedion lucioperca
vel.: 0,5–2 kg/ks
původ: Česká republika, Nizozemsko, chov
cena za 1 kg

329,00
378,35*



Candát filet s kůží

lat.: Stizostedion lucioperca
vel.: 300–800 g/ks
původ: Kazachstán, Nizozemsko, chov
cena za 1 kg

479,00
550,85*



Siven celý

lat.: Salvelinus fontinalis
vel.: 180–280 g/ks
původ: Česká republika, chov
cena za 1 kg

159,00
182,85*



Siven filet

lat.: Salvelinus fontinalis
vel.: 70–120 g/ks
původ: Česká republika, chov
cena za 1 kg

339,00
389,85*



Sumec kuchaný

lat.: Sirulus glanis
vel.: 2–4 kg/ks
původ: Česká republika, chov
cena za 1 kg

259,00
297,85*



Sumec podkovy

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

269,00
309,35*

Štika s kerblíkovou omáčkou



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|-------------------------------|-----------------|----------------------------|
| Štika fileť | 2000 g | 658,00 Kč |
| Mrkev | 300 g | 2,97 Kč |
| Pórek | 200 g | 15,18 Kč |
| Sůl | 15 g | 0,07 Kč |
| Horeca Select Pepř bílý, celý | 1 g | 0,43 Kč |
| Máslo 82 % | 900 g | 89,64 Kč |
| Kerblík čerstvý | 20 g | 21,91 Kč |
| Citron | 50 g | 1,30 Kč |
| Bílé víno suché | 500 g | 39,95 Kč |

Cena za jednu porci : 82,94 Kč**

Obtížnost: 

 30 min

Pracovní postup:

- Na pánev nalijeme bílé víno a postavíme na ni pařák s pokličkou. Pórek nakrájíme na jemné proužky a mrkev nastrouháme na delší nudličky. Na pařák rozprostřeme nejprve mrkev, na ni pak pórek, zakryjeme pokličkou a necháme chvíli dusit na vinné páře.
- Mezitím připravíme štika. Filety nakrájíme na menší, asi 200g porce, osolíme, opepříme a důkladně pokapeme citronem. Pár kapek citronu můžeme kápnout i k zelenině. Porce štiky vložíme na zeleninu, přikryjeme pokličkou a pošírujeme v páře doměkka.
- Asi po 10 minutách vyjmeme celý pařák z pánve, ale necháme ho ještě stát zakrytý, aby ryba nevychladla, než připravíme omáčku.
- Šťávu, která zbyla na pánvi, přecedíme do rendlíku, lehce osolíme a opepříme a opět zahřejeme. Vmícháme máslo na zjemnění, tyčovým mixérem rozmixujeme dohladka a vložíme nasekaný kerblík. Omáčku již nevaříme. Byla by mastná. Rozmixováním másla s vínem vznikne skvělá emulze.
- Porce pošírované štiky servírujeme i se zeleninou, přelitou kerblíkovou omáčkou.

Tipy kuchaře:

1. Důkladně omytý citron poválejte dlaní na stole, aby lépe uvolnil šťávu.
2. Pošírování je vlastně vaření ve vodě nebo v páře při nízké teplotě a s přidáním octa nebo vína do tekutiny. Je to velmi šetrný způsob úpravy jídla, ideální právě pro ryby nebo zeleninu – pokrmy zůstávají velmi šťavnaté.





Štika kuchaná

lat.: *Esox lucius*
vel.: 1–2 kg/ks
původ: Česká republika, Nizozemsko, chov
cena za 1 kg

199,00
228,85*



Kapr kuchaný

lat.: *Cyprinus carpio*
vel.: 1,7–2,5 kg/ks
původ: Česká republika, chov
cena za 1 kg

115,00
132,25*



Kapr půlky

lat.: *Cyprinus carpio*
vel.: 400–600 g/ks
původ: Česká republika, chov
cena za 1 kg

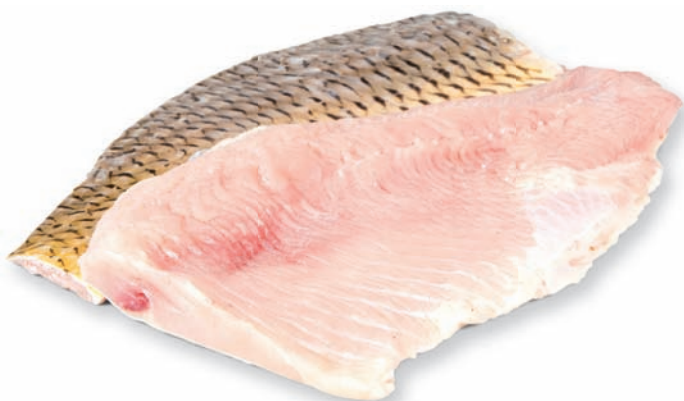
129,00
148,35*



Kapr podkovy

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

159,00
182,85*



Kapr filety s kůží

lat.: *Cyprinus carpio*
vel.: 400–600 g/ks
původ: Česká republika, chov
cena za 1 kg

229,00
263,35*



Jeseter živý

lat.: *Acipenser Baerii*
vel.: 2–8+ kg/ks
původ: Rakousko, Polsko, chov
cena za 1 kg

329,00
378,35*

Houbovec



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|-----------------------------------|-----------------|----------------------------|
| Houby sušené | 90 g | 161,91 Kč |
| Rohlík | 500 g | 17,10 Kč |
| Mléko 1,5 % | 370 g | 4,03 Kč |
| Horeca Select Cibule žlutá | 80 g | 1,03 Kč |
| Vejce | 150 g | 18,75 Kč |
| Horeca Select Sádlo škvařené | 40 g | 1,62 Kč |
| Horeca Select Majoránka sušená | 1 g | 0,71 Kč |
| Česnek český | 20 g | 4,00 Kč |
| Citron na kůru | 50 g | 2,99 Kč |
| Horeca Select Hladkolistá petržel | 10 g | 1,00 Kč |
| Sůl | 10 g | 0,04 Kč |
| Máslo 82 % | 50 g | 4,98 Kč |
| Strouhanka | 50 g | 0,89 Kč |

Cena za jednu porci : 21,91 Kč**

Obtížnost: 

 60 min

Pracovní postup:

- Houby předem namočíme do horké vody na 20 min.
- Rohlíky nakrájíme na kostky 1,5 × 1,5 cm a namočíme je do mléka. Cibuli nejmenší nakrájíme a necháme ji zesklivatět na rozpálené pánvi se sádlem. Vymačkáme vodu z hub, přidáme je k cibuli a společně orestujeme dozlatova. Poté je i s cibulí dáme k namočeným rohlíkům.
- Přimícháme vejce, majoránku, pepř, sůl, citronovou kůru, utřený česnek a nejmenší nakrájenou petržel.
- Máslem vymažeme formu na biskupský chlebiček a vysypeme ji strouhankou.
- Do formy dáme houbovou směs a pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C 30 minut.



Tipy kuchaře:

1. Houbovec se hodí jako příloha k pokrmům ze zvěřiny, zvěřinovým polévkám či k bramboračce.



i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 7. 5. 2013



Žampiony bílé
původ: Česká republika
bal.: karton cca 3 kg
cena za 1 kg

49,90
57,39*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 7. 5. 2013

i – VELKÁ ROZVINUTÁ HLAVIČKA HNĚDÉHO ŽAMPIONU
– VHODNÉ K POUŽITÍ NA HOUBOVÝ STEAK NA GRIL I DO TROUBY ČI K PLNĚNÍ RŮZNYMI SMĚSMI



Žampiony „Portobello“
původ: Česká republika
bal.: vanička 400 g
cena za 400 g

39,90
45,89*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 7. 5. 2013



**Hlíva čerstvá
Extra kvalita**
původ: Česká republika
bal.: karton 1,5 kg
cena za 1 kg

74,90
86,14*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 7. 5. 2013



Hlíva královská „Eryngii“
původ: Korea
bal.: vanička 250 g
cena za 250 g

69,90
80,39*

i PLATNOST PRODEJNÍ CENY
24. 4. – 7. 5. 2013

i MASITÁ KONZISTENCE VHODNÁ
K DUŠENÍ, SMAŽENÍ, GRILOVÁNÍ
A PŘÍPADNĚ I K UZENÍ



Shii-take čerstvé
původ: Česká republika
bal.: vanička 250 g
cena za 250 g

49,90
57,39*



Houby sušené
druhy: hřib, lanyž, liška, smrž
bal.: dóza 30 g
cena za 30 g od

99,90
114,89*



Hřib smrkový kostky
lat.: Boletus edulis
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

229,00
263,35*



Směs lesních hub
složení: Suillus luteus,
Agaricus bitorquis, Pleurotes
ostreatus, Pholiota nameko
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

124,90
143,64*



Liška obecná
lat.: Cantharellus cibarius
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

269,00
309,35*

Sladký loupák (Makovka)



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|-------------------------------|-----------------|----------------------------|
| Mléko 1,5 % | 200 g | 2,18 Kč |
| Hladká mouka | 500 g | 7,45 Kč |
| Cukr krupice | 50 g | 1,15 Kč |
| Horeca Select Sádlo škvařené | 70 g | 2,84 Kč |
| Sůl | 5 g | 0,02 Kč |
| Droždí čerstvé | 40 g | 1,90 Kč |
| Vejce | 50 g | 6,25 Kč |
| SUROVINY NA DOKONČENÍ: | | |
| Vejce | 50 g | 6,25 Kč |
| Horeca Select Mák modrý | 20 g | 1,80 Kč |

Cena za jednu porci : 2,98 Kč**

Obtížnost: 

 75 min

Pracovní postup:

- Do mísy nalijeme vlažné mléko (cca 30 °C) a přidáme ostatní suroviny.
- Promícháme, přendáme do roboty a necháme míchat 10 minut. Dohládka vypracované těsto vyklopíme na slabě pomoučený vál, rozdělíme ho na 2 díly a vypracujeme bochánky. Velmi lehce je poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou nebo potravinářskou fólií, aby neoschly, a necháme 45 minut zrát.
- Vyzrálé bochánky postupně vyválíme na slabě pomoučeném válu do kruhu o síle 4 mm a každý rozřežeme na 6 stejných trojúhelníků. Ty potom smotáme směrem od základny ke špičce. Špičku rohlíku zatláčíme, aby se nám neodchlipovala nebo se rohlík nerozmotal.
- Spojem dolů je položíme na plech a vytvarujeme do uzavřenějších podkov. Konce zamáčkneme k plechu a necháme 45 minut kynout. Pak je potřeme rozšlehanými vejci a sypeme nemletým mákem.
- Pečeme v troubě rozehřáté na 160 °C 15 minut, dokud nebudou hnědé.

Tipy kuchaře:

1. Mléko použijte polotučné, droždí čerstvé v kostce.
2. Těsto nejlépe vypracujete v robotu, míchejte ho alespoň 10 minut hákem.
3. Loupáky potřete vejcem až po vykynutí.



Obrácený hruškový koláč



Suroviny na 10 porcí:

| Název položky | Hmotnost brutto | Kalkulovaná cena (bez DPH) |
|--------------------------|-----------------|----------------------------|
| Hrušky čerstvé | 750 g | 44,93 Kč |
| Máslo 82 % | 170 g | 16,93 Kč |
| Cukr krupice | 200 g | 4,58 Kč |
| Vejce | 150 g | 18,75 Kč |
| Hladká mouka | 200 g | 2,98 Kč |
| Kypřicí prášek do pečiva | 30 g | 1,08 Kč |
| Zázvor mletý | 5 g | 2,21 Kč |
| Mléko 1,5 % | 60 g | 0,65 Kč |

Cena za jednu porci : 9,21 Kč**

Obtížnost: 

 60 min

Pracovní postup:

- Hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na šestiny. Dortovou formu vymažeme máslem, vyložíme ji pečicím papírem, papír znovu potřeme máslem a dno vysypeme 3 lžičkami cukru. Na dno vyskládáme nakrájené hrušky.
- Utřeme máslo s cukrem a postupně přimícháme vejce. Přidáme mouku s práškem do pečiva a zázvor. Nakonec přilijeme mléko. Pečlivě promícháme.
- Těsto nalijeme do formy na hrušky a zarovnáme ho stěrkou.
- Pečeme v troubě rozehráté na 160 °C 35 minut. Upečený koláč vyjmeme z trouby a odstraníme dortový ráfek i s papírem. Pak koláč překllopíme na talíř. Poté odstraníme dno formy i s pečicím papírem.

Tipy kuchaře:

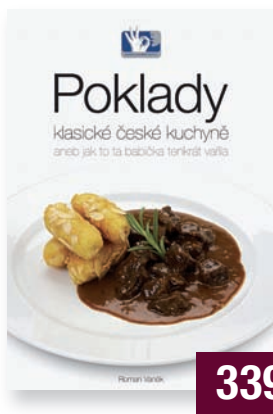
1. Použijte měkké hrušky máslovky.
2. Místo hrušek můžete použít borůvky, ostružiny nebo maliny, vyzkousejte i variantu švestkovo-jahodovou nebo borůvkovo-hruškovou.
3. Abyste měli formu dokonale pokrytou pečicím papírem, nejprve si vystříhnete kruh ve velikosti formy (formu na papír obkreslete a vystříhnete), vložte ji na dno, pak změřte výšku ráfku a takový ustříhnete pruh papíru.
4. Suroviny vystačí na jeden koláč, který se dává do kruhové formy o průměru 26 centimetrů.



Poklady klasické české kuchyně

Roman Vaněk, ředitel Pražského kulinařského institutu, se rozhodl vytvořit precizního moderně zpracovaného průvodce českou jídelní klasikou a spolu se šéfkuchaři Prakulu vytvořili soubor bezmála dvou set receptů, připravovaných krok po kroku, včetně české pekařské klasiky.

www.nejlepsikucharky.cz



339,00
389,85*

Kouzlo kuchyně Čech a Moravy

Knižní bestseller „Poklady klasické české kuchyně“ doplňuje tato ještě lépe propracovaná a obsáhlejší kuchařská kniha Romana Vaňka z dílny Pražského kulinařského institutu. Do detailu popisuje více než 200 receptů české a moravské kuchyně řazené do 17 sekcí.

www.nejlepsikucharky.cz



346,96
399,00*

Šéf na smetaně

Zdeněk Pohlreich uvádí spoustu zajímavých receptů s výpravnými fotografiemi, které stojí na francouzské kuchyni a létem milované ingredienci – na smetaně.



179,00
205,85*

Už dost, šéfe!

Rád bych se s vámi podělil o svoje názory na podnikání v gastronomii a vzpomínky na nejlepší i nejhorší situace z natáčení. V knize najdete nejen fotografie a hlášky, ale hlavně mé nejoblíbenější recepty, které vám připomenou, že tohle řemeslo se dá dělat i dobře.



346,49
398,46*

Hovory s řezníkem

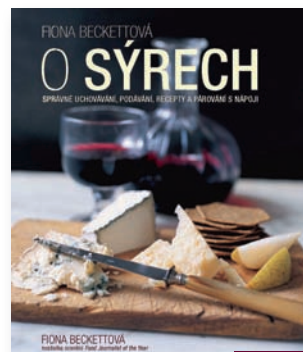
Kuchařka oceněná v prestižní světové soutěži GOURMAND COOKBOOK AWARDS 2012 vás prostřednictvím 200 vyzkoušených receptů z české i světové kuchyně naučí, jak si vybrat ten správný kus masa na guláš nebo poznat maso, které je vhodné na pánev, zatímco jiné do trouby.



499,00
573,85*

O sýrech

Kniha s bohatým fotografickým doprovodem vám nabízí vše, co potřebujete vědět o sýrech, a poradí vám i s výběrem pečiva k různým sýrům a s přípravou dokonalého sýrového sendviče. Tento užitečný průvodce světem sýrů vám předloží více než 40 receptů z různých zemí, které vám jistě budou dobrou inspirací.



359,00
412,85*



Dáme Vám 3 x více
do 30. 6. 2013

Nevíte, kam s použitým kuchařským olejem?

Nyní Vám jej vyměníme ještě za výhodnější cenu oleje nového!

Bonus 4 Kč/1 kilogram nového oleje platí pro všechny, kdo odevzdají alespoň 45 kilogramů použitého kuchařského oleje.

Více informací o této službě získáte u Pultu služeb partnerům a na www.makro.cz.

www.makro.cz

makro
Partner profesionálů



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

Státní svátky 1. a 8. 5. 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 nakupech výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn 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.