

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

2 týdenní
platnost

24. 4. – 7. 5. 2013

**Dušená šunka
výběřová**

bal.: cca 3,8 kg
cena za 1 kg

LE & CO
VÝROBA UZENIN

89,90
103,39*

* cena s DPH

Chilli papričky jsou různě pálivé. Pálivost je u nich způsobena látkou kapsaicin, která stimuluje receptory nervového zakončení jazyka. Pálivost je měřena pomocí tzv. Scovilleho stupnice, která odpovídá přítomnému množství kapsaicinu. Kromě pálivé chuti mají chilli papričky řadu dalších pozoruhodných i léčivých vlastností. Papričky lze v gastronomii zpracovat mnoha způsoby – lze je použít čerstvé, uzené, sušené, sterilované nebo marinované. V závislosti na receptu semínka buď odstraníme, nebo se používají papričky celé. Při zpracování chilli papriček v kuchyni bychom měli vždy používat rukavice. Některé druhy chilli papriček lze využít nejen v gastronomii, ale i k výrobě např. léčivých masť.

Chilli papričky

Chilli papričky Jalapeños

Plody těchto chilli papriček jsou 5–9 cm velké. Jedná se o jednu z nejpobulárnějších chilli papriček na americkém kontinentu. Jejich původ bychom našli v Mexiku – jméno mají podle hlavního města Mexika Veracruz, ve španělštině Jalapa. Není příliš pálivá (pálivost = 2500–6000 Scovilleho jednotek), proto se používá i jako marinovaná v oleji se zeleninou, k plnění sýrem. Po usušení či využití se tato paprička nazývá chipotle. Semínka z této papričky odstraňujeme.



původ: Mexiko
bal.: krabička 80 g
cena za 80 g

49,90
57,39*

Feferonka Rawit červená

Malé a úzké papričky, původem z Jižní Ameriky. Mohou být červené nebo zelené, barva ale nerozhoduje o jejich pálivosti (100 000–225 000 SHU). Jejich povrch je sraštělý. Používá se na ochucování asijských omáček, masitých i bezmasých pokrmů.



původ: Keňa
bal.: táček 100 g
cena za 100 g

39,90
45,89*

Paprika pálivá „Chilli“

Červená chilli paprička
Malá paprička, špičatá, velmi pálivá. Používá se se semínky i bez nich. Její typické použití je pro přípravu omáček, polévek, chutney, indického curry, nakládání masa, marinád i dresinků. Je vhodná i pro přípravu guláše. Je bohatá na vitamin C a karoten, hořčík a železo.

Zelená chilli paprička
Malá, špičatá a velmi pálivá paprička. Je typickou surovinou v thajské kuchyni.

Žlutá chilli paprička
Má oproti červené i zelené jemnější chuť.



původ: Španělsko
bal.: táček cca 250 g
cena za 1 kg

129,90
149,39*

Scovilleho stupnice pálivosti

Paprička	SHU
Sladká paprika	0
Pimento, Peperoncini	100–500
Santa Fe Grande	500–1000
Poblano/Ancho	1000–1500
Rocotillo	1500–2500
Jalapeño	2500–5000
Chipotle	5000–10 000
Serrano/Manzano/De Arbol	10 000–30 000
Cayenne/Tabasco	30 000–50 000
Piquin /Chiltepin	50 000–100 000
Habanero/Scotch Bonnet/Birds Eye	100 000–350 000
Red Savina Habanero	350 000–600 000
Naga Jolokia	800 000–1 000 000
Trinidad Scorpion Butch T	± 1 463 700
Trinidad Moruga Scorpion	± 2 000 000
Čistý kapsaicin	16 000 000



Chilli papričky Habanero

Tyto chilli papričky jsou původem ze Španělska, nejběžnější barvy pro tyto papričky jsou červená a oranžová a dosahují průměrné velikosti mezi 2–6 cm. Pálivost papričky (200 000–300 000 SHU) a její delikátní chuť z ní dělá velmi populární přísadu omáček, popřípadě do mořidel k nakládání sušeného masa – jerky. Svým vzhledem připomíná lampionky. Při odstraňování semínek u této papričky vždy používáme rukavice.



původ: Nizozemsko
bal.: krabička 80 g
cena za 80 g

49,90
57,39*

Chilli Naga Jolokia

Tato chilli paprička patří mezi nejpálivější na světě, na Scovilleho stupnici pálivosti dosahuje od 661 451 až po 1 041 427 SHU podle původu a stadia zralosti. Zralé papričky dorůstají délky od 60 do 85 mm a jsou zabarveny do různých odstínů oranžové a červené. Jejich povrch je zdrsňený a slupka oproti jiným chilli velice tenká.



původ: Nizozemsko
bal.: krabička 30 g
cena za 30 g

49,90
57,39*



**2+1
NAVÍC**

– přidejte do svého nákupního vozíku

Saláty trhané
druhy: Gentleman, Lady
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g v přepočtu

44,90 51,64*

obj. č. 265225



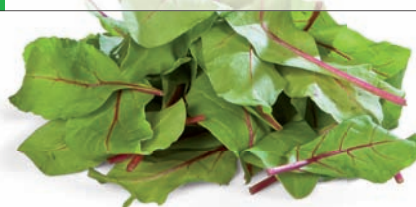
i – KULATÉ VELMI SLADKÉ RAJČÁTKO
– VHODNÉ DO SALÁTŮ
– IGP = OCHRANNÁ ZNÁMKA PŮVODU
= POUZE CHERRY VYPĚSTOVANÉ
V DANÉ OBLASTI ITÁLIE MŮŽE NĚST
OZNAČENÍ „PACHINO“



**Rajčata cherry
Pachino**
původ: Itálie
bal.: karton 3 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*

i – BOHATÉ NA VITAMINY, HOŘČÍK A ŽELEZO
– VYSOKÝ OBSAH ANTIOXIDANTŮ
– VHODNÉ DO ČERSTVÝCH SALÁTŮ



**Listy červené
řepy**
původ: Nizozemsko
bal.: sáček 125 g
cena za 125 g

35,90 41,29*



Mangold listy
původ: Itálie
bal.: svazek 400 g
cena za 400 g

49,90 57,39*



Ředkev bílá
původ: Itálie
bal.: 1 ks
cena za 1 ks

14,90 17,14*



Paprika mix
vel.: příčný průměr
70+ mm
původ: Španělsko,
Nizozemsko
bal.: sáček cca 1,5 kg
cena za 1 kg

49,90 57,39*



Limety
odrůda: Tahiti
původ: Mexiko
bal.: síť 1 kg
cena za 1 kg

49,90 57,39*



Máta zelená
bal.: 50 g, 100 g,
500 g, 1 kg
cena za 1 bal. od

22,90 26,34*



Mandle jádra
bal.: 500 g, 1 kg
cena za 1 bal. od

99,90 114,89*



Zeleninové pasty
druhy: curry thai green, red, madras
bal.: dóza 450 g
cena za 450 g

SLEVA 50%

99,90 114,89*

* Uvedená cena je již po slevě.

* cena s DPH
obj. č. – Objednávkové číslo pro zákazníky využívající službu MAKRO Distribuce.

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



Sumeček africký fileť

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

179,00 205,85*



Tilapia fileť

lat.: *Oreochromis niloticus*
vel.: 140–220 g/ks
původ: Čína, chov
cena za 1 kg

179,00 205,85*

- i** RYBA S DELIKÁTNÍ CHUŤÍ, IDEÁLNÍ NA GRIL NEBO PŘÍPRAVU V TROUBĚ, NEVAŘIT VE VODĚ, NESMAŽIT NA TUKU A KONZUMOVAT V OMEZENÉ MÍŘE (PORCE MAX. 170 g), PROTOŽE OLEJE VÁZANÉ V MASE BY MOHLY ZPŮSOBIT KRÁTKODOBÉ ZAŽIVACÍ PROBLÉMY.



Máslová ryba fileť

lat.: *Lepidocybium flavobrunneum*
vel.: 0,5 kg/ks a 1–2 kg/ks
původ: Vietnam, lov
cena za 1 kg

369,00 424,35*

i KUCHANÁ



Pražma královská

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

209,00 240,35*

- i** DOPORUČUJE SE KRATŠÍ TEPELNÁ ÚPRAVA, ABY SE MASO NEVYSUŠILO (IDEÁLNĚ V PÁŘE).



Červený Snaper fileť

lat.: *Lutjanus spp.*
vel.: 200–800 g/ks
původ: Indonésie, lov
cena za 1 kg

329,00 378,35*



Kambala celá

lat.: *Psetta maximus*
vel.: 0,8–2 kg/ks
původ: Španělsko, lov
cena za 1 kg

289,00 332,35*



Halibut bílý fileť

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

329,00 378,35*



Makrela celá

lat.: *Scomber scombrus*
vel.: 100–500 g/ks
původ: Itálie, Nizozemsko, lov
cena za 1 kg

139,00 159,85*



Mušle slávky Jumbo MAP

lat.: *Mytilus edulis*
vel.: 43–50 ks/kg
původ: Dánsko, chov
cena za 1 kg

85,00 97,75*



Krevety celé vařené 100/120

lat.: *Penaeus vannamei*
vel.: 100–120 ks/kg
původ: Španělsko, chov
cena za 500 g

109,00 125,35*

Pečujte o kvalitu a čerstvost masa stejně jako my!

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

**Kuřecí stehenní řízek**

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

79,90 91,89*

**Kuřecí čtvrtky**

původ: Brazílie, Polsko
bal.: karton 10 kg
cena za 1 kg

34,90 40,14*

**Kuře bez kosti na roládu**

vodňanské
původ: Česká republika
cena za 1 kg

109,90 126,39*

**Kuřecí prsa s kostí – motýlek**

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

71,90 82,69*

**Krůtí spodní stehno s kostí a kůží**

původ: Česká republika, Polsko
baleno vakuově a v ochranné atmosféře
cena za 1 kg

49,90 57,39*

**Kuřecí prsní řízky**

původ: Česká republika
bal.: 10× 150 g, IQF
cena za 1 ks

20,50 23,58*

**Kachní prsa bez kosti s kůží vodňanská**

původ: Česká republika
bal.: 6 kg
cena za 1 kg

134,90 155,14*

**Kuřecí kebab**

původ: Česká republika
bal.: 5 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*

**Hamburger z kuřecího masa**

původ: Česká republika
bal.: karton 72× 70 g
cena za 1 ks

2,99 3,44*

**Hovězí carpaccio**

původ: Argentina
bal.: 2× (5× 80 g)
cena za 80 g

37,90 43,59*

**Kuřecí prsní řízky solené**

původ: Brazílie
bal.: 6× 2 kg
cena za 1 kg

77,90 89,59*

* cena s DPH

Služby pro vás!

Nyní vám nabízíme plátkování nebo kalibrování plátků volně loženého vepřového masa nad 20 kg zdarma.

Více informací obdržíte u vedoucího oddělení masa.



Od místních zpracovatelů či porážek, maso volně ložené a ve visu.

Jako další službu jsme schopni připravit při větším odběru maso dle vašich specifikací.



Naši vedoucí oddělení masa jsou připraveni pro vaše potřeby



Brno – Tel.: 545 592 517
Ostrava – Tel.: 596 795 503
Průhonice – Tel.: 271 005 519
Černý Most – Tel.: 281 083 517
Stodůlky – Tel.: 251 110 517
Hradec Králové – Tel.: 495 081 517
Ústí nad Labem – Tel.: 475 302 111
Olomouc – Tel.: 585 120 517
České Budějovice – Tel.: 387 690 517
Plzeň – Tel.: 377 496 517
Liberec – Tel.: 485 381 102
Zlín – Tel.: 577 153 102
Karlovy Vary – Tel.: 353 164 524

TRVALE NÍZKÉ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

Vepřová pečeně bez kosti s řetízem • Vepřová plec bez kosti 3D, 4D
• Vepřová krkovice 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!



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

244,90 281,64*



Rump steak – porce
původ: Argentina
bal.: 300 g
cena za 300 g
další akční ceny také na:
Vysoká roštěná, Roštěná porce

149,90 172,39*



Vepřová panenka
z prasníc
původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

134,90 155,14*



Hovězí vysoká roštěná
angl. Rib Eye
původ: Brazílie
vakuově baleno
cena za 1 kg

369,00 424,35*



Vepřová kýta bez kosti šály
původ: EU
vakuově baleno
bal.: cca 2–3 kg
cena za 1 kg

84,90 97,64*



Hanger steak
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

219,00 251,85*

MASO PLANA



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

116,90 134,44*



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

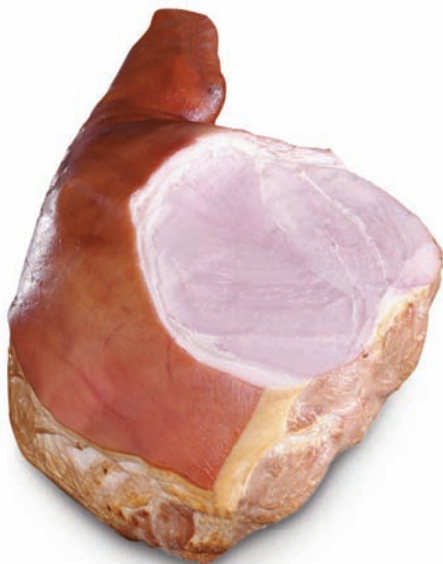
149,90 172,39*



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*

* cena s DPH



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

99,90 114,89*



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

78,00 89,70*



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

94,90 109,14*



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

229,90 264,39*



**Lisovaná
slanina**
bal.: 1 kg plátky
cena za 1 kg

104,90 120,64*



**Uzená kuřecí
stehna**
bal.: cca 1,8 kg
cena za 1 kg

64,90 74,64*



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

104,00 119,60*



Uzený bok bez kosti
bal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg

74,90 86,14*



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

47,00 54,05*



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

52,00 59,80*



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

12,50 14,38*



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

79,90 91,89*



Uzená slanina bez kůže
bal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg

59,90 68,89*



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

84,90 97,64*



Grilovací klobásky
bal.: 48× 25 g
cena za 25 g

3,40 3,91*



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

103,90 119,49*

* cena s DPH

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA
aro



Saláty

bramborový, pařížský, vlašský, drůbeží
bal.: 1 kg, 3 kg
cena za 1 kg od

39,00 44,85*



Pomazánky
česneková, pažitková,
topinková
cena za 1 kg od

77,00 88,55*



Knedlíky
Houskový, Moravský
kynutý, Bramborový
bal.: 600 g, 500 g
cena za 1 ks od

13,50 15,53*



Olivy chlazené řecké

zelené s mandlí, zelené
s paprikovou pastou,
zelené bez pecky,
černé Kalamata
bal.: 2x 140 g, 2x 150 g,
950 g, 3 kg
cena za 1 kg od

73,50 84,53*



Langoše chlazené
předsmážené
bal.: 10x 100 g, 2x 100 g
cena za 100 g od

7,90 9,09*



Sledové závitky v aspiku

bal.: 4x 200 g, 1 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
Zavináče, Závitky Mexico,
Sledový palivec

69,90 80,39*



Losos sekaný pravý

bal.: 1 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Matjes uzený, bal.: 1 kg

264,00 303,60*



Král Lososia



Losos uzený

plátky
bal.: 100 g, 150 g, 400 g, 800 g
cena za 800 g

339,00 389,85*

* cena s DPH



Grana Padano
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

269,90 310,39*



**Eidam 30 %
plátky**
bal.: 1 kg, cena za 1 kg
další akční ceny také na:
Edamer 40 %, Gouda 48 %,
Emmentaler 45 % pl.,
bal.: 1 kg, Eidam 45 %
pl. uzené, bal.: 750 g

113,90 130,99*



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

11,50 13,23*



**Mix strouhaných
tvrdých sýrů**
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

189,00 217,35*



Bryndza
bal.: 3 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
bal.: 1 kg

138,90 159,74*



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

99,90 114,89*



Lučina gastro
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

127,90 147,09*



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

88,90 102,24*



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

32,90 37,84*



úsměv pro každého



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

156,90 180,44*

* cena s DPH

MADETA

SRDEČNÝ POZDRAV Z JIŽNÍCH ČECH



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

89,90
103,39*



Mozzarella
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

114,90
132,14*



Blačácké zlato
čisté, s pepřem, s ořechy
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

149,90
172,39*



Kamadet
sýr s bílou plísní na povrchu
bal.: cca 1,4 kg
cena za 1 kg

158,90
182,74*



Madetka tavený sýr 45 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

108,90
125,24*



Caesar Bleu 50 %
sýr s plísní uvnitř hmoty
bal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg

159,90
183,89*



Jihočeské Lipno
všechny příchutě
bal.: 4x 140 g
cena za 140 g

17,90
20,59*



Císařský sýr 45 %
uzený, neuzený
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*



Jihočeská smetana trvanlivá 31 %
bal.: 1 l
cena za 1 l

54,90
63,14*



Jihočeské pomazánkové máslo bez příchuti
bal.: 1 kg, cena za 1 kg
další akční cena také na:
Pomazánkové máslo
česnek/cibulka, bal.: 1 kg

79,90
91,89*

makro

Moravia



Máslo
bal.: 200x 10 g
cena za 10 g

1,45
1,67*



**Rama Classic,
MultiVita**
bal.: 500 g, 24x 500 g
cena za 500 g od
další akční ceny také na:
Rama Máslová, Olivio,
Linie, bal.: 400 g

26,90
30,94*



**Pekařské
droždí**
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

33,90
38,99*



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

3,99
4,59*



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

24,90
28,64*



**Eiskaffee,
Eisschoko**
bal.: 20x 500 ml,
4x 500 ml
cena za 500 ml od

10,50
12,08*



**Smetana
do kávy 10 %**
bal.: 300x 7,5 g
cena za 7,5 g

0,47
0,54*



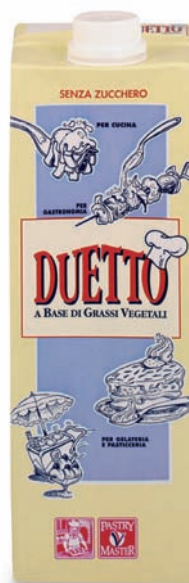
Panna Cotta
bal.: 1 l
cena za 1 l

59,90
68,89*



**Hulala slazený
rostlinný krém
17 %**
bal.: 1 l
cena za 1 l

49,90
57,39*



**Duetto
rostlinný krém 25 %
neslazený**
bal.: 1 l
cena za 1 l

53,90
61,99*

* cena s DPH

Kedlubnová polévka

Suroviny na **10 porcí:**

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Polévka:		
Kedlubny čerstvé	1300 g	83,85 Kč
Máslo 82 %	150 g	14,94 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	100 g	1,29 Kč
Zeleninový vývar (vlastní výroba)	1000 g	28,10 Kč
Mléko 1,5 %	300 g	3,27 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	200 g	10,98 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Horeca Select Muškátový oříšek celý	1 g	0,70 Kč
Horeca Select Pepř bílý, mletý	1 g	0,45 Kč
Řeřicha čerstvá	50 g	9,50 Kč
Máslová jíška:		
Hladká mouka	100 g	1,49 Kč
Máslo 82 %	80 g	7,97 Kč

Cena za jednu porci:** **16,26 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

30 min

- **Příprava jíšky:** Na másle restujeme zvolna mouku za stálého míchání až do chvíle, kdy mouka ztratí svou „syrovou“ chuť (cca 4–5 minut).
- **Příprava polévky:** Kedlubny oloupeme, omyjeme a nakrájíme na plátky (malou část si odložíme na přípravu nudliček). Cibuli oloupeme a nakrájíme rovněž na plátky. Cibuli s kedlubnami osmahneme krátce na másle, následně vše zalijeme zeleninovým vývarem, mlékem, ochutíme solí, muškátovým oříškem, bílým pepřem a vaříme doměkka. Jakmile jsou kedlubny měkké, tyčovým mixérem polévku rozmixujeme, zahustíme světlou máslovou jíškou dle potřeby a provaříme 15 minut. Polévku následně přecedíme a zjemníme smetanou, polévku opravdu jen lehce převaríme.
- **Příprava kedlubnových nudliček:** Část oloupané kedlubny, zejména nazelenalé části, nakrájíme na jemné dlouhé nudličky. Ty krátce orestujeme těsně před servírováním na malé části másla.
- **Servírování:** Polévku naléváme do nahřátého hlubokého talíře. Do středu stočíme orestované nudličky kedlubny. Polévku doplníme nastříhanou řeřichou.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Při přípravě polévky můžeme místo jíšky zahustit pyré z pečených či vařených brambor a těsně před naléváním do talíře ji tyčovým mixérem našleháme do pěny.
2. Na přípravu polévky můžeme použít mladé kedlubny nebo kedlubny „goliášky“. Vždy však musejí být křehké, ne dřevnaté.

PLATNOST NABÍDKY
OD STŘEDY 24. 4.
DO ÚTERÝ 30. 4. 2013



12,90
14,84*

Kedlubna s natí
původ: Itálie
bal.: 1 ks
cena za 1 ks



54,90
63,14*

Smetana 31 %
bal.: 1 l
cena za 1 l



12,90
14,84*

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

Grilovaná chobotnice s kukuřičným pyré a salátem s pečenou paprikou

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Chobotnice:		
Chobotnice chlazená	2500 g	822,50 Kč
Mrkev	130 g	1,29 Kč
Celer (Bulva)	120 g	1,79 Kč
Petržel kořenová	120 g	2,63 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	100 g	1,49 Kč
Horeca Select Peppr černý, celý	1 g	0,35 Kč
Horeca Select Nové koření, celé	1 g	0,41 Kč
Horeca Select Bobkový list	1 g	1,24 Kč
Olaj slunečnicový	100 g	3,29 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Ochucaný olej:		
Olivový olej extra panenský	100 g	11,00 Kč
Česnek český	25 g	5,00 Kč
Feferonka červená	25 g	2,75 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,50 Kč
Pyré:		
Kukuřice cukrová zrno – mražená	500 g	17,13 Kč
Šalotka	110 g	6,59 Kč
Máslo 82 %	150 g	14,94 Kč
Zeleninový vývar (vlastní výroba)	300 g	8,43 Kč
Olivový olej extra panenský	50 g	5,50 Kč
Sůl Fleur de Sel	5 g	2,50 Kč
Salát:		
Paprika červená, čerstvá	500 g	29,95 Kč
Olivový olej extra panenský	50 g	5,50 Kč
Cibule červená	100 g	1,29 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,50 Kč
Polníček	30 g	6,60 Kč
Frisée	30 g	2,99 Kč
Limetka	250 g	11,48 Kč

Cena za jednu porci:** **96,77 Kč**

Tipy kuchaře:

- Při přípravě pyré je velmi důležité zachovat suroviny velmi teplé i při mixování, a tak je termo mixér výborným pomocníkem. Docílíte s ním vyšší jemnosti pyré.
- U chobotnice je výhodou, že si ji předvaříte i den předem a ve chvíli servisu ji už jen dokřupava ogrilujete. To znamená, že máte pokrm v několika minutách hotový a jeho příprava nezpomaluje a nekomplikuje průběh výdeje.
- Výslednou chuť kukuřičného pyré vám vždy ovlivní kvalita kukuřice. Proto si kupujte jen tu kvalitní.



makro

Obtížnost: ★★☆☆☆

2 h

Pracovní postup:

- Příprava zeleninového vývaru:** Očištěnou, omytou zeleninu nakrájíme na hrubší kousky a orestujeme ji na oleji dozlatova. Zalijeme ji vodou, přidáme koření, sůl a přivedeme k varu. Pak snížíme příkon tepla a vaříme „táhnutím“ 1 hodinu. Poté vývar ponecháme zchladnout a nakonec přecedíme.
- Příprava chobotnice:** Při čištění chobotnice jí odřízneme oči, odstraníme kusadla a zbytek hlavy použijeme. Chobotnici důkladně propláchneme. Pak ji vložíme do zeleninového vývaru a vaříme táhnutím asi 90 minut. Maso chobotnice musí být měkké tak, že nám po napíchnutí na vidličku samo sklouzne dolů. Následně chobotnici vyjmeme z vývaru, necháme ji zchladnout a dobře ji osušíme. Osušenou chobotnici naporcujeme. Jednotlivé porce opečeme na pánvi dozlatova, osolíme a nakonec potřeme ochuceným olejem z feferonek a česneku, který jsme si připravili krátkým zahřátím na plátky krájených feferonek a česneku v oleji.
- Příprava pyré:** Očištěnou šalotku nakrájíme na plátky a krátce orestujeme na oleji. Pak přidáme kukuřici, lehce orestujeme a vše zalijeme zeleninovým vývarem. Vaříme doměkka. Pak kukuřici rozmixujeme na hladké pyré, do kterého vmixujeme kostky vychlazeného másla. V závěru přípravy přilijeme trochu olivového oleje, který přidá pyré na lesku. Vše dochutíme solí.
- Příprava salátu:** Omyté papriky potřeme důkladně ze všech stran olejem a vložíme je do pekáče. Pečeme na 200 °C, dokud nám nezehnědnou (asi 15 minut). Slupka na povrchu paprik musí „zpučřit“. Takto upečené papriky necháme odležet asi 5 minut přikryté pod potravinářskou fólií. Papriky pak snadno zbavíme slupky, jádřince a nakrájíme je na větší výseče. Na malém množství olivového oleje krátce orestujeme výseče červené cibule, přidáme nakrájenou, oloupanou papriku, ochutíme solí a prohřejeme. Při servírování vmícháme čerstvé. Jako doplněk si ogrilujeme půlky limetek, kterými si host dochutí celý pokrm.
- Servírování:** Na nahrátý talíř cukrářským sáčkem nebo lžící naaranžujeme kukuřičné pyré, to doplníme grilovanou chobotnicí a salátkem s paprikami.



Chobotnice kuchařská

lat.: Octopus vulgaris
vel.: 900–1800 g/ks
původ: Maroko, lov
cena za 1 kg

329,00
378,35*



Kukuřice extra sladká
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

55,80
64,17*



Extra panenský olivový olej
původ: Itálie
bal.: 5 l
cena za 1 l

73,00
83,95*

* cena s DPH

i OBSAH ŠTÁV 20 %



Citrony džusové
odřůda: Primořiori
vel.: příčný průměr 48+ mm
původ: Španělsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

29,90
34,39*



Matjesové řezy s cibulí
bal.: 3 kg, 1 kg
cena za 1 kg od

94,90
109,14*



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

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*



Máte zájem o elektronické zasílání nabídkových letáků MAKRO? Přihlaste se k odběru na 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 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 svátek 1. 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.