

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

TÝDNY SEZONNÍCH NABÍDEK

Grilování

32,90
37,84*



MRAŽENÉ

KUŘECÍ KŘÍDLA
původ: Česká republika,
Polsko
bal.: karton 5 kg
cena za 1 kg

* cena s DPH

Cibule

Cibule pochází ze západní části Asie – z oblasti dnešního Íránu a Pákistánu. Do Evropy ji rozšířili zřejmě Římané. Cibule obsahuje látku s antibiotickými účinky allicin – patří spolu s česnekem k jednomu z nejstarších přírodních léků. Cibule je jedním z nejpoužívanějších koření ve všech kuchyních. Je vhodná pod všechny druhy mas, gulášů, polévek, používá se při dušení, smažení, do salátů a podobně.

Cibule růžová „Crimsun“

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

Je jedna z méně rozšířených cibulí. Barvu má světle růžovou a přitom světle hnědou slupku jako cibule žlutá. Při krájení ani chuťově není tolik štiplavá jako žlutá a bílá cibule. Použitím bude vhodnější do studené kuchyně, přesto najde uplatnění i při tepelném zpracování.

15,90
18,29*

Cibule šalotka banánová

vel.: příčný průměr 15+ mm
odrůda: Longor
původ: Francie
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

Tato odrůda je značně oblíbená v Itálii a Nizozemsku. Má atraktivně lesklé měděné bulvy a bílou dužinu. Velmi dobře se skladuje přes zimu.

59,90
68,89*

Cibule bílá

vel.: příčný průměr 50+ mm
odrůda: Cristal, White ball
původ: Mexiko
bal.: síť 1 kg
cena za 1 kg

Bílá cibule je chuťově velmi jemná, proto je vhodná do studené kuchyně a do salátů. Tepelnou úpravou ztrácí bílá cibule chuť, proto není vhodná pro klasické vaření a dušení. Velmi využívána je ve španělské, italské a mexické kuchyni.

39,90
45,89*



Cibule červená

vel.: příčný průměr 40+ mm
odrůda: Baron, Romi
původ: Nizozemsko
bal.: síť 1 kg
cena za 1 kg

Červená cibule je využívána zejména pro svou barvu k dekoraci pokrmů. Oproti klasické žluté kuchyňské cibuli je červená cibule méně štiplavá a je chuťově jemnější. Dlouhým vařením svou barvu ztrácí.

19,90
22,89*

Cibule stříbrná „Perlovka“

původ: Itálie
bal.: vanička 250 g
cena za 250 g

Tato odrůda dosahuje v průměru 15–35 mm. Je vhodná nejen k nakládání, výborně se hodí i k dušení či jako příloha k minutkám.

89,90
103,39*

Cibule žlutá „Sweetie“

vel.: příčný průměr 70+ mm
původ: Španělsko
bal.: vanička 600 g
cena za 600 g

Tento druh cibule není oproti ostatním odrůdám dráždivý. Za svou jemnost vděčí nízkému obsahu síry a vysokému obsahu vody v porovnání s obvyklou cibulí. Tato odrůda pochází ze Spojených států amerických. Výborná je zejména ke grilování.

35,90
41,29*

TÝDNÍ SEZONNÍ NABÍDEK
Grilování



Lilek
vel.: min. hmotnost 200+ g
původ: Španělsko
bal.: karton 5 kg
cena za 1 kg

29,90 34,39*

4+1 NAVÍC
při koupi bal.: 5 kg zaplatí
zákazník jen 4 kg



Zelí kysané bílé
původ: Slovensko
bal.: fólie 5 kg
cena za 1 kg

16,90 19,44*

TREVISANO
- PODLOUHLÉ ČERVENÉ LISTY
- VHODNÝ DO SALÁTŮ I JAKO PŘÍLOHA
VERONA
- VÍNOVÉ KŘUPAVÉ MÍRNĚ NAHOŘKLÉ LISTY
- UŽITÍ: SYROVĚ, VAŘENĚ, GRILOVANĚ,
DO SALÁTŮ, TĚSTOVIN I RIZOTA



Radicchio
druhy: Trevisano, Verona
původ: Itálie
bal.: karton cca 3 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



Brokolice
původ: Španělsko, Itálie
bal.: karton 10x 500 g
cena za 500 g při koupi
kartonu

19,90 22,89*



Výhonky
druhy: všechny druhy
původ: Nizozemsko,
tuzemsko
bal.: 50 g, 100 g, 150 g,
200 g, 250 g
cena za 1 bal. od

9,90 11,39*



Pór
původ: Nizozemsko, Belgie
bal.: karton cca 10 kg
cena za 1 kg

39,90 45,89*



Křen bílý
původ: Maďarsko
bal.: sít cca 1 kg
cena za 1 kg

59,90 68,89*



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

89,90 103,39*



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

45,90 52,79*



Meloun cukrový Galia
vel.: min. hmotnost 840+ g
původ: Španělsko
bal.: 1 ks
cena za 1 ks

39,90 45,89*

* cena s DPH

TÝDNÍ SEZONNÍ NABÍDEK
Grilování



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

229,00 263,35*

i – ŘÍKÁ SE, ŽE PLATÝS NEJVÍCE CHUTNÁ V MĚSÍCI KVĚTNU, KDY JE JEHO SEZONA NEJVYŠŠÍ – ODTUD NĚKDY POUŽÍVANÉ POJMENOVÁNÍ MÁJOVÝ PLATÝS
– VELICE CHUTNÉ A KŘEHKÉ MASO
– STAČÍ KRÁTKÁ TEPELNÁ ÚPRAVA (5 min), PŘI DELŠÍ ÚPRAVĚ SE MASO ROZPADÁ
– NETŘEBA KOŘENIT

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

115,00 132,25*

i ZA 48 HODIN OD VÝLOVU VÁM K DISPOZICI NA NAŠEM PULTU



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

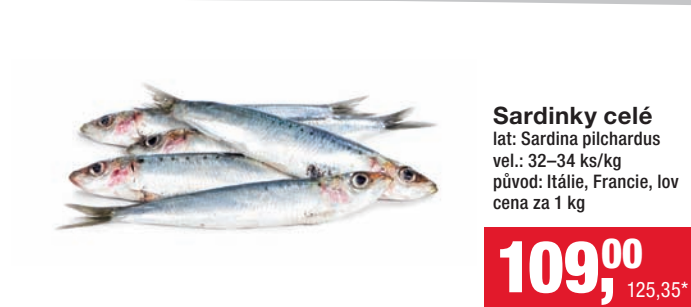
199,00 228,85*

i PŘÍMÉ ZÁVOZY Z ITÁLIE 2x TÝDNĚ



Cípal hlavatý
lat.: Mugil cephalus
vel.: 130–500+ g/ks
původ: Itálie, lov
cena za 1 kg

95,00 109,25*



Sardinky celé
lat.: Sardina pilchardus
vel.: 32–34 ks/kg
původ: Itálie, Francie, lov
cena za 1 kg

109,00 125,35*



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

229,00 263,35*

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



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

419,00 481,85*

i FILET BEZ KOSTI A KŮŽE



Claresse filet
lat.: Heterobranchus longifilis x clarias gariepinus
vel.: 100–300 g/ks
původ: Nizozemsko, chov
cena za 1 kg

189,00 217,35*

i – MAJÍ TUŽŠÍ, NASLÁDLÉ BÍLÉ MASO
– POKUD SE KALAMÁRY DLOUHO TEPELNĚ UPRAVUJÍ, HROZÍ, ŽE MASO BUDE TUHÉ. PROTO SE DOPORUČUJE KRATŠÍ ZPŮSOB PŘÍPRAVY JAKO SMAŽENÍ, VAŘENÍ ČI GRILOVÁNÍ.



Kalamáry tuby
lat.: Todarodes pacificus
vel.: 10–14 ks/kg
původ: Čína, lov
cena za 1 kg

195,00 224,25*

TÝDNÍ SEZONNÍ NABÍDEK
Grilování



Krevety celé nevařené
lat.: Penaeus vannamei
vel.: 30–40 ks/kg
původ: Ekvádor, chov
cena za 500 g

169,00 194,35*

* cena s DPH

Pečujte o kvalitu a čerstvost masa stejně jako my!

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



Kuřecí prsní řízky vodňanské

natur
původ: Česká republika
bal.: 18× 500 g
cena za 500 g

41,50
47,73*



Kachna

s drobky
původ: Maďarsko
bal.: karton/ks
cena za 1 kg při koupi kartonu

52,90
60,84*



Krůtí prsa

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

98,90
113,74*



Smažené kuřecí dětské Safari

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

69,90
80,39*



Hovězí hamburger

původ: Německo
bal.: 111× 45 g
cena za 1 ks

4,90
5,64*



Kuře vodňanské

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

41,90
48,19*



Mini/Baby kuřátko

původ: Francie
bal.: 400 g, 500 g
cena za 1 ks

54,90
63,14*



Kuřecí čtvrtky

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

39,90
45,89*



Kachní prsa

Magret de Canard

původ: Francie
vakuově baleno
cena za 1 kg

309,00
355,35*

Kuřecí stehna

volně ložená
bal.: 15× 220 g, 15× 240 g
cena za 1 ks od

14,50
16,68*

TÝDNÍ SEZONNÍCH NABÍDEK
Grilování

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

88,80
102,12*

* cena s DPH

Steaková masa vhodná na gril



Hovězí svíčková 3/4 lbs**

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

585,00
672,75*



Hovězí zadní – Cap of Rump

port.: Picanha
původ: USA, Uruguay
vakuově baleno
cena za 1 kg od

299,00
343,85*



Flank steak

původ: USA, Nizozemsko
vakuově baleno
cena za 1 kg od

179,00
205,85*



Flap steak

původ: USA
vakuově baleno
cena za 1 kg

419,00
481,85*



Hanger steak

původ: Nizozemsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

239,00
274,85*



Top Blade

původ: USA, Austrálie
vakuově baleno
cena za 1 kg od

209,00
240,35*



Ball Tip – špička ořechu

původ: USA
vakuově baleno
cena za 1 kg

239,00
274,85*



Rib roast – vysoká roštěná s kostí

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

379,00
435,85*



T-Bone steak

Francie
bal.: cca 700 g
cena za 1 kg

399,00
458,85*

* cena s DPH

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!



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

124,90 143,64*



Vepřové koleno bez kosti s kůží
původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

69,90 80,39*



Vepřový bok bez kosti libovost 60 %
původ: Belgie
vakuově baleno
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg

84,90 97,64*



Jelení kýta – šály
kuchyňská úprava
původ: Nový Zéland
vakuově baleno
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

249,00 286,35*



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

399,90 459,89*

Telecí kolínko
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

239,90 275,89*



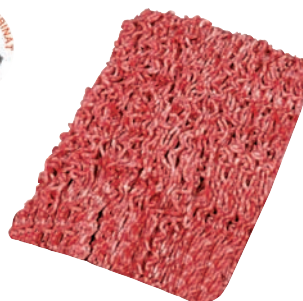
Hovězí svíčková
původ: Nizozemsko
bal.: 6x 200 g
cena za 200 g

109,90 126,39*



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

144,90 166,64*



Hovězí sekané maso max. 20 % tuku
původ: Česká republika
baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



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

144,90 166,64*

* cena s DPH

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA
aro



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

77,50 89,13*



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

69,90 80,39*

Prandl



Turista
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

79,90 91,89*

HOTELEČSKÉ UŽITÍ



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

89,90 103,39*

Velí Grand maso



Paštika s kachními játry a pomerančem, s lískovými oříšky, se srncím masem
bal.: 340 g
cena za 340 g

62,50 71,88*

VÁHALA



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

104,90 120,64*

Selekt HORECA



Vídeňské a debrecínské minipárečky
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

129,90 149,39*

LE & CO



Uzená slanina - kousky
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

49,90 57,39*

Selekt HORECA



Sádlo
bal.: 5 kg kbelík
cena za 1 kg

38,40 44,16*

Schneider



Tenké párky
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

44,90 51,64*

TÝDNÍ SEZONNÍCH NABÍDEK
Grilování

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

14,90 17,14*



Bohemia kýta na kosti bez kolena
bal.: cca 10 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



Bavorská klobása šnek
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

149,90 172,39*



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

11,90 13,69*



Karpatská klobása, Bačova klobása
bal.: cca 1,3 kg, 1,5 kg
cena za 1 kg

109,90 126,39*



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

12,90 14,84*



Laborecká klobása
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

84,90 97,64*



TÝDNÍ SEZONNÍCH NABÍDEK
Grilování

Libová klobása k opékání
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

77,50 89,13*





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

25,90
29,79*

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

15,50
17,83*



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

28,50
32,78*



Těsto chlazené
listové, listové vícevrstné
bal.: 500 g
cena za 1 ks od

17,90
20,59*



Pepřenky, Peprnice
bal.: 3x 150 g, 1 kg
cena za 1 kg

77,00
88,55*



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

52,90
60,84*



Pomazánky
sýrová, tuňáková,
křenová
bal.: 2 kg, 1 kg, 500 g,
4x 135 g
cena za 1 kg od

69,00
79,35*



Rybí salát
bal.: 3 kg, 500 g, 4x 150 g
cena za 1 kg

71,50
82,23*



Losos uzený
plátky uzené studeným kouřem,
filet uzený horkým kouřem
lat.: Salmo salar, původ: Norsko, chov
bal.: 200 g, 500 g, 1,3 kg
cena za 500 g

229,00
263,35*



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

99,90 114,89*



Čedar 45 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

149,90 172,39*



Korbáč
bal.: 50 ks
cena za 1 ks

3,20 3,68*



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

89,90 103,39*



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

119,90 137,89*



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

69,90 80,39*



Král sýrů gastro
bal.: 30x 120 g
cena za 120 g

18,90 21,74*



**Gouda 48 %
strouhaná**
bal.: 1 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Emmentaler strouhaný,
bal.: 1 kg

99,90 114,89*



Emmentaler 45 %
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

124,90 143,64*



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

83,90 96,49*

* cena s DPH



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

39,90 45,89*



Žervé
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

89,90 103,39*



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

79,90 91,89*

2+1 NAVÍC



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*



Dela Crème
s máslem, Classic, Kids
bal.: 500 g
cena za 500 g

21,90 25,19*



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

74,90 86,14*



Butterfly s jogurtem
bal.: 100x 10 g
cena za 10 g

1,29 1,48*



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

1,79 2,06*



Cheesburger – tavené plátky
bal.: 800 g
cena za 800 g

79,90 91,89*



Smetana ke šlehání 31 %
bal.: 4x 1 l
cena za 1 l

58,90
67,74*



Zakysaná smetana 14 %
bal.: 375 ml
cena za 375 ml

17,20
19,78*



Bílý jogurt řeckého typu 10 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
bal.: 3 kg

48,90
56,24*



Smetana Profesionál 19 %
bal.: 1 l
cena za 1 l

51,90
59,69*



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

5,90
6,79*



Creme Cuisine 15 %
s rostlinným tukem
bal.: 1 l
cena za 1 l

37,50
43,13*



Jogurt Plný ovoce 4,6 %
všechny příchutě
bal.: 10x 150 g
cena za 150 g

6,50
7,48*



Crème Fraîche 38 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

99,90
114,89*



Debie šlehačka sprej
neslazená
bal.: 700 ml
cena za 700 ml

144,90
166,64*



Mléko trvanlivé 1,5 %
bal.: 6x 1 l, 12x 1 l
cena za 1 l

10,90
12,54*

Pečený telecí hřebínek s mangoldem, bramborem a rozinkami

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Maso:		
Telecí hřebínek chlazený	3000 g	1 647,00 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,50 Kč
Máslo 82 %	90 g	8,96 Kč
Olivový olej extra panenský	100 g	11,00 Kč
Štáva:		
Horeca Select Tymián čerstvý	20 g	15,93 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,50 Kč
Telecí demi-glace	100 g	64,87 Kč
Máslo 82 %	70 g	6,97 Kč
Telecí vývar	200 g	12,04 Kč
Zelenina:		
Mangold baby	1000 g	299,50 Kč
Sušená rajčata sterilovaná bez oleje	300 g	45,15 Kč
Horeca Select Anglická slanina	150 g	20,24 Kč
Cibule bílá	150 g	5,99 Kč
Horeca Select Rozinky	30 g	2,69 Kč
Sůl Fleur de Sel	5 g	2,50 Kč
Máslo 82 %	90 g	8,96 Kč
Citron (šťáva)	80 g	2,07 Kč
Pečené brambory:		
Horeca Select Brambory malé, varný typ B	600 g	7,74 Kč
Olivový olej extra panenský	90 g	9,90 Kč
Sůl	5 g	0,02 Kč
Horeca Select Pepř černý celý	1 g	0,35 Kč

Cena za jednu porci:** **217,29 Kč**

Pracovní postup:

- **Příprava masa:** Celý telecí hřebínek zbavíme blan a důkladně začistíme i kosti. Maso opečeme na pánvi, na malém množství oleje ze všech stran, přidáme máslo, sůl a zpěníme je, několikrát jím maso přelijeme. Takto opečené maso přeložíme do pekáče a pečeme při teplotě 150 °C, až dosáhneme teploty 56 °C na středů masu (používáme teploměr). Upečené šťavnaté maso vyjmeme z trouby a necháme je odpočinout v 65 °C po dobu 20 minut. Poté je maso připraveno ke krájení kotlet. Během vlastního pečení a „odpočívání“ masa nám na dně pekáče vznikl výpek, kterým pokrm při servírování podléváme. Při servírování maso krájíme – co kost, to jedna porce. Maso ochutíme na povrchu i na řezu solí a čerstvě mletým pepřem z mlynku.
- **Příprava zeleniny:** Mladý mangold důkladně propláchneme v několikarát vyměněné vodě a necháme v cedníku okapat. Sušená rajčata překrájíme na polovinu, oloupanou bílou cibuli nakrájíme na výseče. Anglickou slaninu nakrájíme na tenké plátky (2 cm x 2 mm) a opečeme ji z obou stran. V kastrolu rozpustíme máslo, osolíme a krátce na něm orestujeme bílou cibuli, přidáme nakrájená sušená rajčata, spařenou rozinku a opečenou slaninu. Zastříkneme citronovou šťávou a pak vmícháme mangold. Jen zlehka jej prohřejeme a dle potřeby dosolíme.
- **Příprava pečených brambor:** Omyté brambory rozkrojíme na poloviny, pokapeme olivovým olejem, osolíme, opeříme a pečeme na 160 °C asi 15 minut. Upečené brambory musejí mít zlatovou barvu.
- **Příprava šťávy:** Výpek z masa zalijeme vývarem a redukujeme. Přelijeme do kastrůlku a přidáme demi-glace, nasekaný tymián, dochutíme solí, pepřem. Celé zredukujeme na šťávu, kterou přecedíme a nakonec přimícháním vmícháním vychlazeného másla.
- **Servírování:** Na nahřátý talíř naaranžujeme k levé straně odkapaný mangold s rajčaty, slaninou a bílou cibulí. Přiložíme dva řezy osoleného a opeřeného telecího hřebínku. Pokrm doplníme silnou telecí šťávou a jednotlivými rozinkami z mangoldu.



Obtížnost: ★★★★★

2½ h

Tipy kuchaře:

1. Před vlastní tepelnou úpravou musíme maso nechat tzv. „vydýchat“ a nechat odpočinout při teplotě 18 °C. Maso se tak rovnoměrněji propeče.
2. Maso pečeme na 150 °C, abychom dosáhli částečného rozpečení tuku obsaženého v masu.
3. Mangold je výborná, šťavnatá a křehká zelenina nasládlé chuti. Pracujeme s ním stejně jako s mladým špenátem. Zacházejte s ním opatrně, protože jinak při dlouhé úpravě černá a ztrácí chuť.



549,00

631,35*

Telecí hřebínek
původ: Nizozemsko
vakuum baleno
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg



12,90

14,84*

Brambory konzumní pozdní
varný typ B
původ: Česká republika
bal.: sáček 5 kg
cena za 1 kg



49,90

57,39*

Mangold s listy
původ: Itálie
bal.: fólie 400 g
cena za 400 g

Čokoládové brownies s jahodovým coulis

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Brownies:		
Horeca Select Čokoláda 72 %	170 g	28,88 Kč
Máslo 82 %	165 g	16,43 Kč
Vejce	500 g	25,00 Kč
Cukr krupice	165 g	3,78 Kč
Mouka hladká	85 g	1,27 Kč
Aro Prášek do pečiva	15 g	0,54 Kč
Horeca Select Mandle loupané	36 g	3,96 Kč
Coulis:		
Jahody čerstvé	100 g	5,99 Kč
Cukr krupice	40 g	0,92 Kč
Vanilkový lusk	1 g	16,63 Kč
Citron na šťávu	30 g	0,78 Kč
Doplňek:		
Jahody čerstvé	200 g	11,98 Kč
Cukr moučkový	5 g	0,12 Kč
Karamelová dekorace:		
Cukr krupice	100 g	2,29 Kč
Med	20 g	2,22 Kč

Cena za jednu porci:** **12,08 Kč**

Pracovní postup:

Obtížnost: ★★★★★☆

80 min

- Příprava brownies:** V míse smícháme mouku s práškem do pečiva. Čokoládu rozpustíme spolu s máslem. Vejce vyšleháme do pěny, přidáme cukr a opět vyšleháme. Opatrně vmícháme rozpuštěnou čokoládu, pak přidáme směs mouky a kypřícího prášku a znovu vymícháme. Vzniklou hmotu vlijeme do připravené silikonové formy, vložíme do předehřáté trouby a pečeme na 180 °C do té doby, dokud nejsou brownies hotové, tzn. jsou na povrchu upečené, uvnitř vlhké a hutné. Ke zjištění použijeme špejli, na které by při správně upečeném korpusu měly ulpívat drobečky. Délka pečení závisí na velikosti a výšce pečené hmoty. Po upečení necháme vychladnout a následně krájíme na porce.
- Příprava jahodového coulis:** Omyté čerstvé jahody společně s cukrem rozmixujeme, posléze propasírujeme přes jemný cedník. Vznikne nám jemné jahodové pyré, které dle potřeby můžeme dochutit citronovou šťávou a zrnky vanilky.
- Příprava karamelové dekorace:** V kastrůlku připravíme z cukru karamel do lehce hnědé barvy, přidáme med a mícháme do mírného zchladnutí. Karamelovou hmotu pomocí vidličky nanášíme trhavými pohyby na silikonový vál dle své fantazie. Po vychladnutí ulamujeme kousky a dekorujeme jimi dezert.
- Příprava jahod:** Omyté jahody nakrájíme při servírování na čtvrtiny a pocukrujeme moučkovým cukrem.
- Servírování:** Talíř si částečně zakryjeme, zbylou část pocukrujeme moučkovým cukrem. Do středu talíře dáme řez brownie, doplníme jej jahodovým coulis a čerstvou jahodou. Odložíme část karamelové mřížky a přiložíme ji k řezu na talíři.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Správné brownies mají mít silnou čokoládovou chuť, proto je nutné použít čokoládu 70 %.
2. Jestliže nemáme silikonovou formu, musíme formu dobře vymazat, nejlépe 100% tukem, a navíc důkladně vysypat moukou.
3. K tomuto dezertu je vhodné i jiné ovoce, které má být výraznější a nakyslé chuti.

PLATNOST NABÍDKY
OD STŘEDY 8. 5.
DO ÚTERÝ 14. 5. 2013



169,90
195,39*
Čokoláda 72 %
kaka
bal.: 1 kg
cena za 1 ks



15,90
18,29*
Jahody
původ: Španělsko
bal.: karton 16x 250 g
cena za 250 g při koupi
kartonu



109,90
126,39*
Mandle jádra
blanširované
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g



Uzená krkovička bez kosti 60
100 kg hotového výrobku je vyrobeno min.
z 60 kg vepřové krkovičky
bal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg

79,90
91,89*



**Smetana
na vaření 12 %**
bal.: 4x 1 l
cena za 1 l

33,90
38,99*

i OBSAH ŠTÁV
MIN. 40 %



**Pomeranče
džusové**
odrůda: Salustiana
vel.: příčný průměr
64+ mm
původ: Španělsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

21,90
25,19*

- i**
- SNADNÁ PŘÍPRAVA: ODPADÁ 1–2HODINOVÉ VAŘENÍ SYROVÉ CHOBOTNICE
 - ÚSPORA ČASU A PENĚZ DÍKY NEVAŘENÍ
 - NULOVÉ RIZIKO NEDOVAŘENÍ ČI NAOPAK PŘEVAŘENÍ

★ NOVINKA!



**Chobotnice celá
vařená vakuem**
lat.: Octopus vulgaris
vel.: 500–1500 g/ks
původ: Maroko, lov
cena za 1 kg

429,00
493,35*



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



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

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

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

Státní svátek 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.