TÝDNY SEZÓNNÍCH NABÍDEK

Grilování

PSTRUH LOSOSOVITÝ
lat.: Oncorhynchus mykiss
vel.: 300–1500 g/ks
původ: Itálie, chov
cena za 1 kg

155,00
178,25*

* cena s DPH

!BONUS!

1× TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY, bal.: cca 1 kg
+ 12× KOZEL 11°, 500 ml plech
při nákupu nad 2 499 Kč bez DPH v období 31. 5. – 2. 6. 2013

Nákup platí pouze pro jednu registraci a není možné ho dělit na více faktur, vyloučen je nákup pohonných hmot, tabákových výrobků a nákup složený převážně z alkoholu. Horeca Select tradiční špekáčky, bal.: cca 1 kg a Kozel 11°, bal.: 12× 500 ml plech získáte za jedinečnou cenu 5+5 Kč po slevě při splnění nákupního limitu. Kompletní podmínky akce jsou k dispozici na recepci Vašeho velkoobchodního střediska.

DO VYČERPÁNÍ ZÁSOB

Melouny

Meloun vodní bezsemenný

Meloun se vyznačuje velmi sladkou a křupavou chutí. Je bezsemenný a má tradiční kulatý vzhled melounu. Intenzivní červená dužina je sladká od kůry až po střed melounu.

SPECIÁLNÍ JEDINEČNÁ ODRŮDA

odrůda: Fashion
původ: Španělsko
bal.: 1 ks
cena za 1 kg

29,90 34,39*

Meloun cukrový Galia

Plod má nažloutlou kůru se zelenavým nádechem a lehce zelenými žebry, jemně žilkovanou u stopky a květu. Barva slupky se při zrání mění od zelené do zlatožluté. Dužina je pevná v barvě nazelenalé až bílé.

vel.: min. váha 1000+ g
původ: Španělsko
bal.: 1 ks
cena za 1 ks

55,90 64,29*

Meloun cukrový Charentais

Tento meloun je příbuzným melounu Cantaloupe. Plod je kulový se světle zelenou kůrou s tmavými podélnými pruhy. Dužina má barvu meruněk, má sladkou chuť připomínající papayu a ananas. Meloun Charentais má medovou vůni. Výborně chutná se sušenou šunkou. Používá se také do ovocných salátů a mís.

vel.: min. váha 850+ g
původ: Španělsko, Maroko
bal.: 1 ks
cena za 1 ks

55,90 64,29*

Meloun cukrový Cantaloupe

Kulaté plody vážící okolo jednoho kilogramu mají nazelenalou barvu s výraznou vystupující síťovitou kresbou. Konzistence dužiny je podobná mangu.

vel.: min. váha 850+ g
původ: Španělsko
bal.: 1 ks
cena za 1 ks

45,90 52,79*

Meloun cukrový Piel de Sapo

Piel de sapo je oválný se žlutozelenou slupkou se zelenými pruhy nebo skvrnami. Dužina je světlá, bíložlutá. Zralý meloun poznáme podle nažloutlé barvy slupky, seschlé stopky a vůně melounu. Meloun po sklizni stále zraje.

vel.: min. váha 1600+ g
původ: Španělsko
bal.: 1 ks
cena za 1 kg

39,90 45,89*

Skladování:

- Zralý cukrový meloun poznáme podle toho, že je na svou velikost těžký a pevný. Cukrové melouny skladujeme při teplotě 10 °C. Pokud chceme, aby se chuť cukrového melounu plně rozvinula, uchováváme jej při pokojové teplotě. Po dozrání ho můžeme skladovat ještě okolo 3 až 5 dní v chladničce.

Zajímavosti:

- Cukrový meloun patří do stejného rodu jako okurka.
- Největší meloun vážil cca 122 kg.
- Nejvýznamnějšími pěstiteli melounů v Evropě jsou Itálie, Španělsko, Kypr a Řecko.

Španělsko jako jeden z největších producentů melounů v Evropě:

Sezona melounů ve Španělsku:

Vodní melouny	duben	květen	červen	červenec	srpen	září
Standardní meloun bez pecek						
Červený meloun bez pecek						
Meloun bez pecek mini						
Žlutý meloun bez pecek						
Klasický meloun						

Začátek–konec | Hlavní sezona | Týden: 14 18 23 27 31 36 39

* cena s DPH

Prohlédněte si inspirativní videa na www.youtube.com/makrocr

Cibulka lahůdková
původ: tuzemsko
bal.: karton 20 svazků
cena za svazek při koupi kartonu

7,90 9,09*

Salát listový frisee
bal.: fólie 1 ks
cena za 1 ks

25,90 29,79*

NOVINKA!

- ZRALOST URČENÁ K PŘÍMÉ SPOTŘEBĚ
- VHODNÉ DO OVOCNÝCH SALÁTŮ ČI KOKTEJLŮ

Exotické ovoce „Eat me“
druhy: avokádo, mango
bal.: 1 ks
cena za 1 ks od

39,90 45,89*

- NEJMENŠÍ CHERRY RAJČÁTKO
- VYSOKÝ OBSAH CUKRU (BRIX 8)
- LAHODNÁ CHUŤ

Rajčata cherry keříková „L´Amuse“
původ: Nizozemsko
bal.: karton 3 kg
cena za 1 kg

109,90 126,39*

- SNIŽUJE HLADINU CUKRU, OBSAHUJE VÍCE ŽELEZA NEŽ ŠPENÁT
- VHODNÁ DO JARNÍCH SALÁTŮ ČI POLÉVEK

Smetánka lékařská listy
původ: Itálie
bal.: fólie ks
cena za 1 kg

39,90 45,89*

- PŘI KRÁJENÍ ANI CHUŤOVĚ NENÍ TOLIK ŠTIPLAVÁ JAKO ŽLUTÁ CIBULE
- VHODNÁ PŘEDEVŠÍM DO STUDENÉ KUCHYNĚ
- SALÁTY, POMAZÁNKY

Cibule růžová „Crimson“
vel.: příčný průměr 40+ mm
původ: Nizozemsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

18,90 21,74*

Karotka baby
druhy: dlouhá, kulatá
původ: Nizozemsko
bal.: sáček 250 g, 500 g
cena za 250 g od

19,90 22,89*

NOVINKA!

Špenát listový
původ: Itálie
bal.: karton 1 kg
cena za 1 kg

139,90 160,89*

Lísková jádra natural
vel.: 13–15 mm
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

89,90 103,39*

Rebarbora
bal.: flowpack cca 1 kg
cena za 1 kg

39,90 45,89*

* cena s DPH

Kontrola kvality je u nás vždy na prvním místě

IFS Cash & Carry Wholesale

Jsme 1. velkoobchod s mezinárodním certifikátem IFS.

Již od roku 2010 jsme totiž držiteli certifikátu IFS, mezinárodní normy pro systémy řízení kvality. Neustále zlepšujeme všechny naše postupy. Nakupují u nás profesionálové a ti chtějí jen to nejlepší. Proto musíme být v kvalitě vždy o krok napřed.

MAKRO. Záruka nejvyšší kvality.

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

209,00 240,35*

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

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

179,00 205,85*

Treska tmavá filet
lat.: Pollachius virens
vel.: 200–600 g/ks
původ: Dánsko, lov
cena za 1 kg

159,00 182,85*

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

149,00 171,35*

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

599,00 688,85*

Porcujeme pro Vás celé čerstvé tuňáky

Dne 23. 5. a 30. 5. od 10 hodin ve Vašem velkoobchodním středisku MAKRO.

* 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!

MRAŽENÉ

Kuřecí prsní řízky solené
původ: Brazílie
bal.: 6× 2 kg
cena za 1 kg

77,90 89,59*

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

41,90 48,19*

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

71,90 82,69*

Kuřecí stehýnka a špalíky
původ: Česká republika, Polsko
baleno v ochranné atmosféře
cena za 1 kg

49,90 57,39*

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

81,90 94,19*

LABEYRIE

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

329,00 378,35*

Select HORECA

MRAŽENÉ

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

20,50 23,58*

MRAŽENÉ

Kuřecí játra
původ: Brazílie
bal.: 30× 500 g; 500 g
cena za 500 g při koupi kartonu
další akční cena také na: Krůtí játra mražená

12,90 14,84*

MRAŽENÉ

Vepřové/Kuřecí řízky obalované
původ: Česká republika
bal.: 40× 100 g, 30× 150 g
cena za 1 ks od

11,00 12,65*

HOPE FAMILY

MRAŽENÉ

Kuřecí nugety – cornflakes/celosvalové
původ: Slovensko
bal.: 1 kg
cena za 1 kg od

99,90 114,89*

MRAŽENÉ

Kuřecí čtvrtky
původ: Polsko
bal.: karton 10 kg
cena za 1 kg

33,90 38,99*

* cena s DPH

Úpravy vepřové pečeně

Vepřová pečeně bez kosti bez řetízku kuchyňská úprava
původ: EU
vakuově baleno
bal.: cca 4 kg
cena za 1 kg

91,90 105,69*

Vepřová pečeně s kostí a panenkou
původ: EU
baleno ve visu
cena za 1 kg

79,90 91,89*

MASO PLANÁ

Vepřová pečeně bez kosti s řetízkem, kuchyňská úprava
původ: Česká republika
vakuově baleno
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

139,90 160,89*

Vepřová pečeně bez kosti kuchyňská úprava
původ: Rakousko, Německo
baleno v ochranné atmosféře
cena za 1 kg

114,90 132,14*

Nabízíme plátkování nebo kalibrování plátků volně loženého vepřového masa nad 20 kg zdarma.

Více informací obdržíte u vedoucího oddělení masa.

Aktuální nabídka:
- Vepřová krkovice bez kosti plátky volně
- Vepřová krkovice bez kosti plátky kalibr volně
- Vepřová krkovice s kostí plátky volně
- Vepřová krkovice s kostí plátky kalibr volně
- Vepřová kotleta s kostí plátky volně
- Vepřová kotleta s kostí plátky kalibr volně
- Vepřová kotleta bez kosti plátky kuchyňská úprava volně
- Vepřová kotleta bez kosti plátky kuchyňská úprava kalibr volně
- Vepřová kotleta bez kosti plátky volně
- Vepřová kotleta bez kosti plátky kalibr volně

Vepřová kotleta s kostí – plátky
původ: EU
baleno v ochranné atmosféře
bal.: 20 ks
cena za 1 kg

109,90 126,39*

Vepřová pečeně bez kosti plátky
původ: EU
baleno v ochranné atmosféře
bal.: 20 ks
cena za 1 kg

114,90 132,14*

Vepřová pečeně bez kosti s kůží
původ: Německo
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

102,90 118,34*

* cena s DPH

TRVALE NÍZKÉ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

Vepřová pečeně bez kosti s řetízkem • Vepřová plec bez kosti 3D, 4D • Vepřová krkovice bez kosti • Vepřová kýta bez kosti 4D

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

164,90 189,64*

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

364,00 418,60*

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

86,90 99,94*

MRAŽENÉ

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

159,00 182,85*

MASO PLANÁ

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

119,90 137,89*

MRAŽENÉ

Jelení ragú
původ: Česká republika, lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

136,90 157,44*

Sekané maso mix max. obsah tuku 35 %
původ: Česká republika
baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

74,90 86,14*

Vepřová krkovice bez – barbecue
původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

104,90 120,64*

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

149,90 172,39*

* cena s DPH

Kontrola kvality je u nás vždy na prvním místě

IFS Cash & Carry Wholesale

Jsme 1. velkoobchod s mezinárodním certifikátem IFS.

Již od roku 2010 jsme totiž držiteli certifikátu IFS, mezinárodní normy pro systémy řízení kvality. Neustále zlepšujeme všechny naše postupy. Nakupují u nás profesionálové a ti chtějí jen to nejlepší. Proto musíme být v kvalitě vždy o krok napřed.

MAKRO. Záruka nejvyšší kvality.

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

99,90 114,89*

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

74,90 86,14*

Krůtí šunka výběrová
bal.: cca 1,4 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*

Chorizo salami Castellano
bal.: cca 1,6 kg
cena za 1 kg

159,90 183,89*

Sušická šunka výběrová
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

134,90 155,14*

Poličan, Herkules, Paprikáš, Pálivec, Edel
bal.: cca 0,7 kg
cena za 1 kg

119,90 137,89*

NOVINKA!

Paprikový lalok
bal.: cca 700 g
cena za 1 kg

59,90 68,89*

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

72,50 83,38*

* cena s DPH

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

52,00 59,80*

Ostravská klobása
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

74,90 86,14*

Kuřecí koktejlové párečky
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

49,90 57,39*

Kapiová střecha
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

74,90 86,14*

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

25,90 29,79*

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

53,50 61,53*

Husí sádlo
bal.: 500 g
cena za 500 g

38,50 44,28*

UMĚLÉ STŘEVO – SNADNO LOUPATELNÉ

Špekáčky na utopence
bal.: cca 0,9 kg
cena za 1 kg

64,90 74,64*

* cena s DPH

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA aro

CHLAZENÉ

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

8,90 10,24*

Lef spol. s r.o.

CHLAZENÉ

Špecle vaječné
20 % vajec
bal.: 400 g, 1,5 kg
cena za 1 kg od

39,90 45,89*

Ficacci

CHLAZENÉ

Olivy italské
castel vetrano, gaeta, cerignola, leccino, mix
bal.: 800 g, 700 g, 250 g
cena za 800 g od

86,00 98,90*

DELIMAX

CHLAZENÉ

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

51,00 58,65*

CHLAZENÉ

Zeleninové saláty
všechny druhy
bal.: 1 kg
cena za 1 kg od

39,90 45,89*

DELIMAX

CHLAZENÉ

Zavináče
bal.: 5 kg (PP = 4 kg),
1 kg (PP = 800 g)
cena za 1 kg od

71,80 82,57*

Select HORECA

CHLAZENÉ

Utopenci
z pravých špekáčků
bal.: 3,5 kg (25 ks)
cena za 1 ks

8,00 9,20*

CHLAZENÉ

Losos
norský uzený
kousky, malé plátky
bal.: 350 g, 500 g
cena za 350 g

79,00 90,85*

* cena s DPH

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

89,90 103,39*

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

88,90 102,24*

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

99,90 114,89*

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

119,90 137,89*

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

119,90 137,89*

Soignon Buchette
sýr s bílou plísní na povrchu
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

299,90 344,89*

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

165,90 190,79*

Brie Lescure 60 %
měkký sýr s bílou plísní na povrchu
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

179,90 206,89*

Camembert
bal.: 24× 90 g
cena za 90 g

11,50 13,23*

MADETA

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

104,90 120,64*

* cena s DPH

Jogobella jogurt 2,5 %
všechny příchutě
bal.: 20× 150 g
cena za 150 g

6,00 6,90*

Pekařské droždí
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

33,90 38,99*

Omega Frit
bal.: 2,5 kg, 4× 2,5 kg
cena za 2,5 kg

109,90 126,39*

Jogurt bílý 1,5 %
bal.: 10× 150 g
cena za 150 g

3,70 4,26*

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

39,90 45,89*

Selský jogurt bílý
bal.: 10 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
bal.: 5 kg

27,90 32,09*

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

32,90 37,84*

Brynza plnotučná
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

138,90 159,74*

Feta
měkký bílý ovčí sýr
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

314,90 362,14*

Máslo
bal.: 100× 10 g
cena za 10 g

1,43 1,64*

* cena s DPH

profinance Splátkové programy na zakoupené zboží, leasing na vybavení obchodů a restaurací

GRANA PADANO versus PARMIGIANO REGGIANO

Dobytek – krmení
Dobytek může být krmen i skladovaným senem, které musí být uskladněno samostatně.

Výroba
Vyrábí se použitím syrového mléka z maximálně dvou dojení z jednoho dne, částečně odstředěného.

Konzervanty
Konzervanty jsou povolené, protože při použití skladovaného krmiva je zvýšené riziko kontaminace.

Doba zrání
Minimálně 9 měsíců.

Místo výroby
Piedmont, Lombardy, Veneto, Emilia-Romagna a Trentino.

Dobytek – krmení
Dobytek musí být krmen výhradně čerstvou pící a senem.

Výroba
Vyrábí se jednou za den, používá se poloodstředěné mléko z předešlého večerního dojení, ke kterému se přidává plnotučné z ranního dojení.

Konzervanty
Nejsou povoleny.

Doba zrání
Minimálně 12 měsíců.

Místo výroby
Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (na levém břehu Rena), Mantua (na pravém břehu Po).

Grana Padano
min. 10 měsíců
bal.: cca 1 kg, cca 2 kg, cca 4 kg
cena za 1 kg od

259,90 298,89*

Parmigiano Reggiano
min. 12 měsíců
bal.: cca 1 kg, cca 2 kg
cena za 1 kg od

359,90 413,89*

Grana Padano
min. 16 měsíců
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

299,90 344,89*

Parmigiano Reggiano
min. 24 měsíců
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

399,90 459,89*

Grana Padano strouhaný
bal.: 800 g
cena za 800 g

239,90 275,89*

Parmigiano Reggiano strouhané
bal.: 500 g
cena za 500 g

199,90 229,89*

* cena s DPH

Tomatové gazpacho

Suroviny na *10 porcí:*

Názov položky	Hmotnosť brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Rajčata čerstvá, datlová	1500 g	119,85 Kč
Česnek český	17 g	1,70 Kč
Červená paprika, čerstvá	600 g	35,94 Kč
Jalapeño paprička, čerstvá	12 g	0,60 Kč
Okurka salátová	1000 g	35,90 Kč
Červená cibule	140 g	2,79 Kč
Limetka čerstvá na šťávu	80 g	5,59 Kč
Balsamico ocet	25 g	2,77 Kč
Rajčatový džus	50 g	0,65 Kč
Worcesterová omáčka	10 g	1,00 Kč
Římský kmín, mletý	1 g	0,32 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	4 g	1,40 Kč
Sůl Fleur de Sel	10 g	5,00 Kč
Olivový olej extra panenský	50 g	5,50 Kč
Vložka do polévky:		
Horeca Select Bazalka čerstvá	30 g	10,14 Kč
Horeca Select Olivy černé, sterilované	100 g	3,90 Kč
Olivový olej extra panenský	50 g	5,50 Kč
Slunečnicový chléb tmavý	300 g	17,10 Kč

Cena za jednu porci: 25,56 Kč**

Obtížnost: ★☆☆☆☆

20 min

Pracovní postup:

- **Příprava polévky:** Okurku oloupeme, vyjmeme zrníčka a nakrájíme na hrubé kostky. Rajčata omyjeme, slupku nakrojíme na povrchu do malého kříže a spaříme, následně oloupeme a vyjadřincujeme. Z jádřinců přes cedník vymačkáme co nejvíce šťávy. Tu použijeme později. Červenou cibuli oloupeme a bez kořínků ji nakrájíme najemno. Červenou papriku spolu s jalapeño papričkou zbavíme jádřinců. Do mixéru vložíme oloupaná rajčata, cibuli, česnek, okurky, papriky, přidáme a dochutíme solí, worcesterovou omáčkou, čerstvě mletým pepřem, římským kmínem, balsamicovým octem, olivovým olejem a rajčatovými šťávami. Vše rozmixujeme na hrubé pyré. Poté polovinu objemu odebereme a vymixujeme dohladka. Obě poloviny následně jen promícháme a polévku necháme řádně v chladničce odležet, nejlépe přes noc, aby se chuti řádně spojily. Černé olivy nakrájíme na malé kostičky. Listy bazalky otrháme a překrájíme až těsně před výdejem a použijeme je při servírování jako vložku do polévky.
- **Příprava chlebového chipsu:** Slunečnicový chléb nakrájíme na tenké plátky a upečeme ho v troubě na 180 °C do nazlátlé barvy.
- **Servírování:** Do skleněného šálku nalijeme polévku, do jejíhož středu vložíme nudličky bazalky s kostičkami černých oliv. Povrch polévky pokapeme olivovým olejem. Polévku doplníme chipsem z chleba.

Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Je mnoho podob polévky gazpacho, všechny jsou velmi osvěžující. Nejlépe chutná během horkých letních dnů.

2. Polévku bychom měli servírovat při teplotě 18 °C, aby se plně rozvinula její výrazná chuť.

79,90 91,89*
Rajčata cherry datlová
původ: Španělsko
bal.: karton 2,5 kg
cena za 1 kg

39,90 45,89*
Bazalka čerstvá
původ: Izrael, Česká republika
bal.: vanička 100 g
cena za 100 g

60,50 69,58*
Extra virgin olivový olej
původ: Itálie
bal.: 750 ml
cena za 750 ml

* cena s DPH

** Ceny uvedené v kalkulaci jsou indikativní. Ověřte si prosím ve svém velkoobchodním středisku MAKRO aktuální cenu jednotlivých surovin.

Grilovaná perlička s rebarborovým chutney a bramborami

Suroviny na *10 porcí:*

Názov položky	Hmotnosť brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Maso:		
Perlička supreme	1800 g	556,20 Kč
Horeca Select Tymián	15 g	10,95 Kč
Extra panenský olivový olej	100 g	11,00 Kč
Sůl Maldon	10 g	3,33 Kč
Rebarborové chutney:		
Rebarbora červená	1000 g	39,90 Kč
Cukr třtinový Rioba	200 g	9,54 Kč
Zázvor čerstvý	30 g	1,08 Kč
Červená cibule	50 g	1,00 Kč
Červené víno, suché	100 g	7,99 Kč
Česnek český, čerstvý	30 g	2,97 Kč
Vinný ocet, červený	30 g	0,87 Kč
Chilli papričky čerstvé	6 g	0,72 Kč
Brusinky čerstvé	50 g	15,00 Kč
Solamyl	15 g	0,75 Kč
Sůl	6 g	0,03 Kč
Brambory:		
Horeca Select Brambory, varný typ A	1000 g	11,90 Kč
Sůl	15 g	0,07 Kč
Horeca Select Pepř černý, mletý	1 g	0,31 Kč
Extra panenský olivový olej	50 g	5,50 Kč

Cena za jednu porci: 67,91 Kč**

Obtížnost: ★★★☆☆ 40 min

Pracovní postup:

- **Příprava brambor:** Omyté brambory nakrájíme na výseče, opepříme, přidáme olivový olej a promícháme. Takto připravené brambory, včetně slupky, dáme do pekáče tak, aby tvořily jednu vrstvu, a pečeme na 180 °C asi 30 minut doměkka. Osolíme a ogrilujeme je těsně před podáváním.
- **Příprava chutney:** Oloupeme cibuli, zázvor a česnek. Červenou cibuli nakrájíme na výseče, česnek na hrubší plátky, zázvor na jemné nudličky. Rebarboru oloupeme a nakrájíme na špalíky asi 3 cm dlouhé. Do kastrůlku si dáme trochu olivového oleje a krátce na něm orestujeme červenou cibuli, pak přidáme rebarboru, osolíme, zasypeme cukrem a necháme zkaramelizovat. Při karamelizování nám rebarbora pustí šťávu. Pak přidáme brusinky, vinný ocet a na plátky nakrájené chilli. Chutney ochutnáme a dle potřeby dochutíme cukrem. Chutney musí být sladkokyselé a pikantní.
- **Příprava perličky:** Připravený, rozpálený gril otřeme utěrkou, lehce navlhčenou olejem. Ta gril nejen očistí, ale zároveň vytvoří nepřilnavou plochu. Očištěnou perličku těsně před grilováním osolíme a následně ogrilujeme z obou stran (kůží dolů jako první) tak, aby na středu zůstala šťavnatá a na povrchu se rýsovaly otisky grilu. Pak ji přendáme do jiné nádoby, pokapeme kvalitním olejem a příp. ještě dochutíme solí Maldon.
- **Servírování:** Na nahřátý talíř dáme upečené a na otisk grilu ogrilované brambory, k nim přiložíme grilované prsíčko, které lehce naleštíme štětcem namočeným v olivovém oleji. Pokrm doplníme chutney z rebarbory a snítkou bylinek.

Tipy kuchaře:

1. *Na celém světě platí – úprava supreme znamená, že u jakékoliv drůbeže je prsíčko vždy s kůží a kostí křídla.*
2. *Do rebarborového chutney můžeme přidat jablka nebo višně. Chceme-li mít chutney méně výrazné, ochutíme je pouze šalotkou, bílým vínem a cukrem.*
3. *Gril vždy udržujeme v čistotě, na důkladné očištění používáme speciální ocelový kartáč.*

309,00 355,35*
Perlička supreme
původ: Francie
bal.: 2 ks = cca 350 g
cena za 1 kg

11,90 13,69*
Brambory konzumní pozdní prané
varný typ B – přílohové
původ: Česká republika
bal.: síť 10 kg
cena za 1 kg

39,90 45,89*
Rebarbora
bal.: flowpack cca 1 kg
cena za 1 kg

** Ceny uvedené v kalkulaci jsou indikativní. Ověřte si prosím ve svém velkoobchodním středisku MAKRO aktuální cenu jednotlivých surovin.

* cena s DPH

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

79,90 91,89*

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

11,20 12,88*

Vepřová panenka
z prasnic
velikost panenky 800+ g
původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

124,90 143,64*

NAVÍC

RAJČATA „ZEBRA“,
BAL.: 1× VANIČKA 250 g
PŘI KOUPI 1 BAL. SALÁT TRHANÝ
– přidejte do svého nákupního vozíku

Salát trhaný mix
složení: endivie,
radicchio červené, čekanka
původ: Itálie
bal.: sáček 1 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*

obj. č. 267473

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

Akceptujeme platbu v českých korunách,
za stanovených podmínek také v eurech. Přijímáme tyto platební karty:

MasterCard · MasterCard Electronic · Maestro · VISA · VISA ELECTRON · V PAY · makro

Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nákupech výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v balení a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Společnost MAKRO garantuje ceny pro uvedené období jako nejvýše 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.

obj. č. – Objednávkové číslo pro zákazníky využívající službu MAKRO Distribuce.

* cena s DPH