

# makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní  
odběr

Čerstvé potraviny

**2** týdenní  
platnost

26. 9. – 9. 10. 2012

**Dušená šunka  
výběrová**

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

LE&CO

**89,90**  
102,49\*

\* cena s DPH



**Květák bílý**  
původ: Polsko, tuzemsko  
bal.: bedna 8 ks  
cena za 1 ks při koupi bedny

PLATNOST NABÍDKY  
OD STŘEDY 26. 9.  
DO ÚTERÝ 2. 10. 2012

**15,90**  
18,13\*



**Kořenová zelenina**  
druhy: celer, mrkev, petržel,  
pastinák, řepa  
původ: Nizozemsko  
bal.: síť 10 kg  
cena za 1 kg od

**5,90**  
6,73\*



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

**89,90**  
102,49\*



**Žampiony bílé**  
vel.: příčný průměr klobouku  
35/45 mm, 55/75 mm  
původ: Česká republika  
bal.: karton 2 kg  
cena za 1 kg

**59,90**  
68,29\*



**i** – TOP KVALITA  
– VHODNÁ KE SKLADOVÁNÍ

**Cibule žlutá  
„Grano“**  
vel.: příčný průměr 80+ mm  
původ: Španělsko  
bal.: síť 10 kg  
cena za 1 kg

**11,90**  
13,57\*



**3+2  
NAVÍC**

**Lískové jádra  
natural**  
bal.: karton 5 kg  
cena za 1 kg v přepočtu

**89,90**  
102,49\*

**i** – VELICE JEMNÉ MASO, TĚMĚŘ BEZ KOSTÍ  
– VOLNĚ LOVENÁ MOŘSKÁ RYBA  
– CHUŤ PŘIPOMÍNÁ HUMRA



**Mořský ďas bez hlavy**

lat.: *Lophius piscatorius*  
vel.: 1–2 kg/ks  
původ: Dánsko, Francie  
cena za 1 kg

**459,00**  
523,26\*

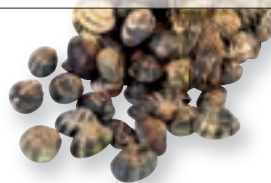


**Pstruh lososovitý**

lat.: *Oncorhynchus mykiss*  
vel.: 300–600 g/ks  
původ: Česká republika,  
Itálie, Rakousko  
cena za 1 kg

**149,00**  
169,86\*

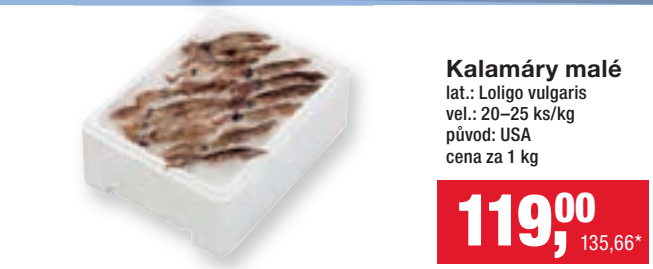
**i** STAČÍ KRÁTCE PODUSIT NAPŘ. NA BÍLÉM VÍNĚ.  
JEDNÍM Z NEJZNÁMĚJŠÍCH JÍDEL JE ITALSKÉ  
„SPAGHETTI ALLE VONGOLE“.



**Škeble Vongole**

lat.: *Tapes semidecussatus*  
vel.: cca. 170 ks/kg  
původ: Itálie  
baleno v síti  
cena za 1 kg

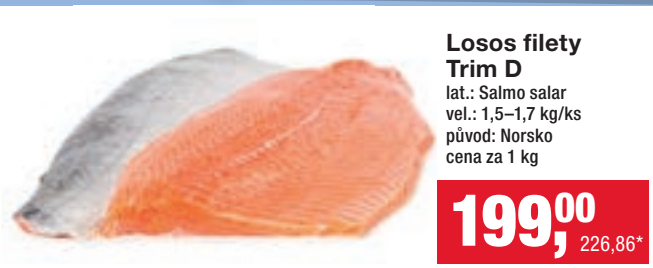
**189,00**  
215,46\*



**Kalamáry malé**

lat.: *Loligo vulgaris*  
vel.: 20–25 ks/kg  
původ: USA  
cena za 1 kg

**119,00**  
135,66\*



**Losos filety  
Trim D**

lat.: *Salmo salar*  
vel.: 1,5–1,7 kg/ks  
původ: Norsko  
cena za 1 kg

**199,00**  
226,86\*



**Okoun nilský fileť**

lat.: *Lates niloticus*  
vel.: 300–1100 g/ks  
původ: Tanzánie, Uganda  
cena za 1 kg

**189,00**  
215,46\*

obj. č. 218672

**NAVÍC**

HORECA SELECT  
SMĚS BYLINEK  
NA RYBY  
PŘI KOUPI 1 kg  
A VÍCE OKOUNA  
NILSKÉHO FILETU  
– přidejte do svého  
nákupního košíku

**TRVALE NEJNIŽŠÍ CENY VEPŘOVÉHO MASA!**

Vepřová pečeně bez kosti s řetízky • 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!

**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!



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

**144,90** 165,19\*



**Kachna vodňanská**  
původ: Česká republika  
cena za 1 kg

**69,90** 79,69\*



**Hovězí zadní bez kosti**  
jalovice/býk  
původ: Česká republika  
vakuově baleno  
bal.: cca 3 kg  
cena za 1 kg

**149,90** 170,89\*



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

**99,90** 113,89\*



**Vepřová krkovice bez kosti – plátky**  
původ: EU  
vakuově baleno  
bal.: 20 ks  
cena za 1 kg

**119,90** 136,69\*

**Vepřová panenka**  
z prasníc  
původ: Německo  
vakuově baleno (1 ks)  
cena za 1 kg

**154,90** 176,59\*



**Krůta**  
původ: Francie  
cena za 1 kg

**64,90** 73,99\*



**Vepřové koleno bez kosti**  
původ: Německo  
vakuově baleno  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**67,90** 77,41\*

**Vepřové maso Iberico**

- Vepřové maso z plemene černých iberijských prasat chovaných pouze v určitých oblastech Španělska.
- Prasata jsou po narození krmena ječmenem a kukuřicí a brzy vypuštěna do dubových hájů, kde se žíví žaludy a trávou. Právě tato speciální strava dodává masu výjimečnou křehkost a chuť.
- K objednání u vedoucího oddělení masa, dodání vždy v sobotu.

**NOVINKA!**

**Vepřová krkovice bez kosti půlená**

**359,00** 409,26\*



**Hamburger z kuřecího masa**  
původ: Česká republika  
bal.: karton 72×70 g  
cena za 1 ks

**2,89** 3,29\*



**Pečeně s kostí – hřebínek**

**399,00** 454,86\*

**Panenská svíčková**

**549,00** 625,86\*

# Úprava Vepřového boku



**Vepřový bok bez kosti**  
libovost 75%+, výběrový  
původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**93,<sup>90</sup>**  
107,05\*

Bez kosti, s kůží a chrupavkou, vyloupaná žebra. Obsah tuku max. 25 %.  
Bok je bez krvácenin, tmavých skvrn, zbaven trásní masa.  
Kůže je čistá, bez zbytků štětín a pokožky.  
**Použití:** na rolády, kapsy, pečení a podobně



**Vepřový bok bez kosti**  
libovost 60–65 %  
původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
bal.: cca 5 kg  
cena za 1 kg

**84,<sup>90</sup>**  
96,79\*

Bez kosti, s kůží a chrupavkou, vyloupaná žebra. Obsah tuku max. 40 %.  
Bok je bez krvácenin, tmavých skvrn, zbaven trásní masa.  
Kůže je čistá, bez zbytků štětín a pokožky.  
**Použití:** ve výrobě a veřejném stravování



**Vepřový bok bez kosti**  
libovost 55 %, kutrбок  
původ: Německo  
vakuově baleno  
bal.: cca 2,5 kg  
cena za 1 kg

**72,<sup>90</sup>**  
83,11\*

Bez kosti, bez kůže, seříznutá žebra. Obsah tuku max. 45 %.  
Bok je bez krvácenin, tmavých skvrn, zbaven trásní masa.  
**Použití:** do výroby

MASO  
PLANA



**Vepřová špička boku k pečení**  
původ: Česká republika  
baleno v ochranné  
atmosféře  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**59,<sup>90</sup>**  
68,29\*

Bez kosti, bez hrudních chrupavek, opon, zbytků plstního sádla a prokrvené svaloviny, tmavých skvrn a zbaven trásní masa. Kůže je čistá bez zbytků štětín a pokožky.  
**Použití:** na rolády, kapsy, pečení a podobně

MASO  
PLANA



**Vepřový bok s kostí a kůží**  
původ: Česká republika  
baleno v ochranné  
atmosféře  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**79,<sup>90</sup>**  
91,09\*

Zbaven hrudní špičky mezi 4. a 5. žebrem, části hrudních chrupavek, opon, zbytků plstního sádla a prokrvené svaloviny. Bok je bez tmavých skvrn, zbaven trásní masa a kostní tříště. Kůže je čistá bez zbytků štětín a pokožky.  
**Použití:** v domácnostech především na pečení



**Vepřový bok s kostí a kůží ve visu**  
původ: Česká republika  
baleno ve visu  
bal.: cca 7 kg  
cena za 1 kg

**64,<sup>90</sup>**  
73,99\*

V hrudní špičce zbaven krvavého ořezu, hrudní špička dostatečně kryta svalovou tkání, bradavky odstraněny. Bok je zbaven opony a zbytku pláště, bez krvácenin, tmavých skvrn a kostní tříště. Kůže je čistá bez zbytků štětín a pokožky.  
**Použití:** ve výrobě na uzení, ale i v domácnostech na pečení



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

**47,00**  
53,58\*



**Šunkový salám  
konzumní 40 %**  
bal.: 1 kg plátky  
cena za 1 kg

**76,00**  
86,64\*



**Striptýzky**  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**46,40**  
52,90\*



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

**104,90**  
119,59\*



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

**47,90**  
54,61\*



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

**109,50**  
124,83\*



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

**12,50**  
14,25\*



**Uzený vepřový  
jazyk**  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**99,90**  
113,89\*



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

**154,90**  
176,59\*



**Bavorská  
sekaná**  
bal.: cca 2,1 kg  
cena za 1 kg

**54,90**  
62,59\*



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

**82,00**  
93,48\*



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

**59,90**  
65,89\*



# Tradiční chuťovky k pivu



- tradiční špekáčky
- kalibrovaná porce
- znovuzavíratelné balení



**i** 25 porcí špekáček 80 g  
zelenina 20 g  
1 porce = 100 g

**Utopenci**  
z pravých špekáčků  
bal.: 3,5 kg (25 porcí)  
cena za porci (100 g)

**8,00**  
9,12\*



**i** OBSAH MASA  
MIN. 75 %

**Tlačenka**  
bal.: cca 2,5 kg  
cena za 1 kg

**84,90**  
96,79\*

- tradiční Hermelín
- kalibrovaná porce
- vždy vyzrálý
- efektivní skladování

- pohodlné vyjmutí porce



**i** 24 porcí sýr 100 g  
paprička 1 ks  
cibule 27 g  
1 porce = 143 g

**Nakládáný  
hermelín**  
bal.: 4,5 kg (24× 100 g sýra)  
cena za porci (143 g)

**24,90**  
28,39\*

- kalibrovaná porce
- vždy vyzrálý
- efektivní skladování
- pohodlné vyjmutí porce



**i** 24 porcí sýr 50 g  
paprička 1 ks  
cibule 27 g  
1 porce = 93 g

**Nakládáný  
camembert**  
bal.: 3 kg (24× 50 g sýra)  
cena za porci (93 g)

**14,90**  
16,99\*

- křupavá zelenina zavinuta  
ve sledovém filetu v kyselém nálevu



**i** 33-37 porcí

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

**65,90**  
75,13\*

- jemně kořeněné kousky sledů  
marinované v kvalitním rostlinném oleji



**i** 8-10 porcí

**Matjesy s cibulí**  
bal.: 1 kg (pevný podíl  
0,8 kg)  
cena za 1 kg

**99,00**  
112,86\*

\* cena s DPH



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

THERMOCOL



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

**73,50**  
83,79\*



**Eidam 44 % uzený**  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg  
další akční cena také na:  
Uzený tavený salámový sýr,  
bal.: cca 1,4 kg

**119,90**  
136,69\*



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

**156,90**  
178,87\*

DORCO



**Zeleninové saláty**  
Zelný s křenem, Zelný s feferonkou,  
Zelný s řepou, Mrkvový s ananasem,  
Jarní s okurkou  
bal.: 2 kg, 1 kg  
cena za 1 kg od

**44,90**  
51,19\*



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

**119,90**  
136,69\*



**Saláty,  
Pomazánky**  
různé druhy  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg od

**48,90**  
55,75\*



**Vitavín dvouplíšňový**  
bal.: cca 500 g, cena za 1 kg  
další akční ceny také na:  
Modřenin, bal.: cca 1,7 kg,  
Pepin, bal.: cca 1,5 kg

**179,90**  
205,09\*



**Listové těsto**  
bal.: 500 g  
cena za 500 g

**14,90**  
16,99\*



**Camembert  
gastro**  
bal.: 24× 90 g  
cena za 90 g

**12,50**  
14,25\*



**Pstruh uzený**  
filet  
bal.: 200 g  
cena za 200 g  
další akční ceny také na:  
uzeného: kapra, sledě a lososa  
bal.: 200 g

**74,90**  
85,39\*



**Losos**  
uzený, marinovaný  
bal.: 95 g, 100 g, 210 g,  
800 g  
cena za 800 g

**339,00**  
386,46\*



**Předsmážený  
Kráľ sýrů**  
bal.: 18× 100 g  
cena za 100 g

**15,70**  
17,90\*

\* cena s DPH



# Široká nabídka sýrů

- **vynikající kvalita** – zaručena garancí vrácení peněz
- **široký sortiment** k uspokojení většiny potřeb profesionálních gastronomických provozů
- **praktické balení**, které vychází z úzké spolupráce s našimi profesionálními zákazníky z oboru gastronomie
- **velice příznivá cena**, která je dlouhodobě nižší než u srovnatelných značkových výrobků



**Eidam 40 %  
plátky**  
bal.: 500 g  
cena za 500 g

**64,<sup>90</sup>**  
73,99\*



**Gouda 48 %, 30 %, Butterkäse 45 %  
plátky**  
bal.: 500 g  
cena za 500 g

**64,<sup>90</sup>**  
73,99\*



**Plátky mix**  
bal.: 500 g  
cena za 500 g

**69,<sup>90</sup>**  
79,69\*



**Maasdamer 45 %  
plátky**  
bal.: 500 g  
cena za 500 g

**78,<sup>90</sup>**  
89,95\*



**Emmentaler 45 %  
plátky**  
bal.: 500 g  
cena za 500 g

**78,<sup>90</sup>**  
89,95\*



**Edamer 40 %  
plátky**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**113,<sup>90</sup>**  
129,85\*



**Gouda 48 %  
plátky**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**113,<sup>90</sup>**  
129,85\*



**Emmentaler 45 %  
plátky**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**154,<sup>90</sup>**  
176,59\*



**Eidam 45 % uzený  
plátky**  
bal.: 750 g  
cena za 750 g

**99,<sup>90</sup>**  
113,89\*

**Eidam 30 %  
plátky**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**113,<sup>90</sup>**  
129,85\*

\* cena s DPH



Značka **Horeca Select** nabízí široký sortiment potravinářských i nepotravinářských produktů pro potřeby profesionální kuchyně. Jelikož se můžeme spolehnout na prvotřídní kvalitu našich výrobků, nebojíme se jí garantovat vrácením peněz v případě nespokojenosti zákazníka. Více informací na [www.makro.cz](http://www.makro.cz).





**Smetana na vaření 12 %**  
bal.: 4x 1 l, cena za 1 l  
další akční ceny také na:  
Smetana 31 %, bal.: 4x 1 l,  
Smetana Profesionál, bal.: 1 l

**33,90**  
38,65\*



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

**9,50**  
10,83\*



**Mléko na cappuccino 4 %**  
bal.: 4x 1 l  
cena za 1 l

**18,90**  
21,55\*



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

**0,54**  
0,62\*



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

**4,00**  
4,56\*



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

**30,90**  
35,23\*



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

**4,99**  
5,69\*



**Lučina gastro**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**124,50**  
141,93\*



**Zlatá Haná**  
bal.: 40x 250 g  
cena za 250 g  
další akční cena také na:  
bal.: 4x 250 g

**12,90**  
14,71\*



**Balsýr**  
bal.: 3 kg  
cena za 1 kg

**89,90**  
102,49\*



**Maratonec 53 %**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**106,90**  
121,87\*



**Máslo**  
bal.: 100x 10 g  
cena za 10 g

**1,45**  
1,65\*

\* cena s DPH

# Polévka z lišek

Suroviny na **10 porcí:**

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Šalotka	110 g	3,29 Kč
Máslo	100 g	8,20 Kč
Horeca Select brambory varný typ B	500 g	4,45 Kč
Kuřecí vývar (vlastní výroba)	1500 g	43,50 Kč
Lišky čerstvé	400 g	59,96 Kč
Máslo	400 g	32,80 Kč
Horeca Select petržel nať hladkolistá	10 g	0,20 Kč
Smetana ke šlehání 31 %	150 g	8,84 Kč
Přepuštěné máslo	150 g	17,99 Kč
Pórek	120 g	4,31 Kč
Sůl	8 g	0,04 Kč

**Cena za jednu porci\*\*:** **18,36 Kč**



## Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

40 min

- Lišky důkladně očistíme od zbytků zeminy. Malé lišky si dáme stranou a použijeme později jako vložku do polévky. Ty větší orestujeme zprudka v hrnci na přepuštěném másle dozlatova a vyndáme z hrnce.
- Oloupanou šalotku zbavenou kořínků nakrájíme na plátky, to samé uděláme s brambory. Vše osolíme a orestujeme na másle s olivovým olejem doměčka v hrnci po liškách. Přidáme na plátky krájený pórek, česnek a znovu orestujeme doměčka. Vše zalijeme kuřecím vývarem. Do hrnce přidáme orestované lišky a pozvolna vaříme doměčka za občasného promíchání.
- Když je vše uvařené doměčka, 1/3 tekutiny scedíme a ponecháme si ji stranou. Zbylé 2/3 rozmixujeme v hladkou hustou polévku. Konzistenci upravíme dle potřeby pomocí zbytku z 1/3 odezeleného základu. Před výdejem přidáme vyšlehanou smetanu na zjemnění, popřípadě dosolíme. Polévku už poté nevaříme.
- **Servírování:** Polévku přihřejeme, zjemníme vyšlehanou smetanou a nalijeme ji do nahřátého talíře, navrch doplníme nočky z vyšlehané smetany, snítkou petrželky a na másle čerstvě orestovanými liškami.



Petr Stádník  
šéfkuchař MAKRO CZ

### Tipy kuchaře:

1. Pro správné uvolnění chuti je při přípravě základu důležité připravovat jej pozvolna a na dostatečném množství tuku.
2. Budete-li používat mražené lišky, navyšte množství lišek o 1/3 až 1/2. Záleží na kvalitě hub.
3. Vývar volím raději kuřecí, v tomto případě zesílený o černý pepř a trošku kmínu. Je-li verze polévky určena pro vegetariány, použijeme tzv. zeleninový vývar „nage s houbami“.



**129,<sup>90</sup>**

148,09\*

**Liška čerstvá**  
bal.: koš 400 g  
cena za 400 g



**119,<sup>90</sup>**

136,69\*

**Přepuštěné máslo**  
bal.: 500 g  
cena za 500 g



**8,<sup>90</sup>**

10,15\*

**Brambory konzumní pozdní přílohové**  
varný typ B – přílohové  
původ: tuzemsko  
bal.: sáček 5 kg  
cena za 1 kg

# Pečené holoubě s nádivkou a smetanovým kadeřávkem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Holoubě	3750 g	1 762,13 Kč
Máslo	80 g	6,56 Kč
Sůl	4 g	0,02 Kč
Rohlík (bílé pečivo)	500 g	19,30 Kč
Máslo	50 g	4,10 Kč
Mléko polotučné 1,5 %	100 g	0,95 Kč
Vejsce 3 ks	150 g	8,25 Kč
Horeca Select petržel hladkolistá	30 g	0,60 Kč
Horeca Select muškátový oříšek	0,5 g	0,35 Kč
Sůl	7 g	0,03 Kč
Směs hřibů čerstvé	250 g	84,31 Kč
Kadeřavá kapusta (mladá)	800 g	10,32 Kč
Šalotka	100 g	2,99 Kč
Máslo	70 g	5,74 Kč
Smetana ke šlehání 31 %	200 g	11,78 Kč
Sůl	5 g	0,02 Kč
Česnek	8 g	0,14 Kč
Červené víno – Naturvini – Cabernet Sauvignon	300 g	39,96 Kč
Sušená slanina	120 g	35,39 Kč
Kuřecí demi-glace	300 g	15,00 Kč

**Cena za jednu porci\*\* : 200,79 Kč**

## Pracovní postup:

- Příprava nádivky:** Bílé pečivo nakrájíme na větší kostky, na ně nastrouháme trochu studeného másla a následně rozpečeme v troubě na 150 °C téměř do vysušení. Poté necháme vychladnout. Opranou hladkolistou petržel otrháme od stonků, listy překrájíme na hrubé nudličky a přidáme k pečivu. Pečivo lehce zvlhčíme mlékem. Hřibky očistíme od nečistot, nakrájíme na hrubé kusy a orestujeme je dozlatova na másle, přidáme oloupanou, na nudličky nakrájenou cibuli a restujeme vše doměkka. Poté necháme zchladnout a téměř vychladlé přidáme k nakrájenému pečivu. Žlutky vyšleháme do pěny s máslem, ochutíme muškátovým oříškem a vmícháme do směsi. Osolené vaječné bílky vyšleháme v pevný sníh, který smícháme s ostatními surovinami v lehkou hmotu. Části směsi naplníme holoubata. Zbylou nádivku vložíme do vymaštěného pekáče a upečeme ji při teplotě 180 °C do ztuhnutí. Po upečení ji nakrájíme na jednotlivé díly.
- Příprava holoubat:** Očištěná, omytá holoubata vykostíme tunelovým způsobem od hřbetu a hrudního koše, tak abychom nepoškodili kůži holoubat. Pak je lehce osolíme zevnitř a pomocí sáčku naplníme dutinu břišní připravenou nádivkou. Provázek zdrcujeme (svážeme) k sobě klouby nohou a přitáhneme je k tělu holouběte. Nadívaná holoubátka zavazujeme a vaříme je při teplotě 68 °C po dobu jedné hodiny. Poté šokově zchladíme. Při objednávce holoubě zregenerujeme ve vakuu tak, aby bylo prohřáté na 65 °C, poté rozbalíme, osušíme utěrkou, osolíme a opečeme v připravené páni v oleji do zlatavé, křupavé kůrky. Jakmile je holoubě zlatavé, zpěníme v páni máslo, holoubě jím několikrát přelijeme a ihned celé servírujeme. Pánev si ponecháme na přípravu šťávy.
- Příprava kadeřávku:** Kadeřávek pečlivě umyjeme ve studené, několikrát měněné vodě. Je dobré nechat ho namočený ve slané vodě. Znovu propláchneme a odstraníme tak i ty nejmenší mušky, které se mohou vyskytovat v záhybech kadeřávku. Z omytých listů kadeřávku vykrojíme středový řapík, který je velmi tuhý. Listy překrájíme na nudle asi 1 cm široké a krátce je spaříme v osolené vodě, aby změkly. Oloupanou šalotku nakrájíme nejmenší na másle spolu s česnekem krájeným na plátky. Zalijeme vše smetanou, ochutíme solí, čerstvě namletým pepřem a zredukujeme.

Do zredukované smetany vložíme spařený kadeřávek, prohřejeme jej, ještě jednou zjemníme trochu másla a ihned servírujeme.

- Příprava šťávy:** Na páni, kde jsme opékali holoubě, orestujeme trochu sušené slaniny, slijeme přebytečný tuk a zastříkneme pánev kvalitním kořeněným plným červeným vínem, přidáme drůbeží demi-glace, lehce zredukujeme a zjemníme nakonec kostičkami vychlazeného másla. Tím šťávu lehce zahustíme a zároveň zjemníme. Šťávu už jen přecedíme a nevaříme.
- Servírování:** Na nahřátý talíř rozložíme smetanový kadeřávek, na něj položíme nadívané, čerstvě opečené holoubě. Z boku přiložíme kousek hřibkové nádivky. Hotový pokrm podlijeme jemnou šťávou z pečených holoubat.

## Tipy kuchaře:

- Holoubata jsou při klasickém pečení velice suchá, proto je raději připravuji při nízké teplotě, aby se bílkoviny zatáhly, a teprve poté docílím křupavé kůrky dopečením „na kůži“. Maso zůstane šťavnaté.
- Budete-li holoubě péci bez vykoštění, doporučuji je neplnit a nádivku raději připravit odděleně, uhlídáte si tak lépe propečenost masa.
- Kadeřávek se v restauracích už moc nepoužívá a přitom je to levná zelenina, která, když se šikovně připraví, tak chutná stejně dobře jako ostatní druhy kapusty.



**makro**

**75 min**

Obtížnost: ★★★★★



**Petr Stádník**  
šéfkuchař MAKRO CZ



**469,<sup>90</sup>**

535,69\*

**Holoubě**  
původ: Francie  
bal.: cca 400 g  
cena za 1 kg



**399,<sup>90</sup>**

455,89\*

**Hřib smrkový**  
čerstvý  
bal.: koš 400 g  
cena za 400 g



**58,<sup>90</sup>**

67,15\*

**Smetana**  
ke šlehání 31 %  
bal.: 4x 1 l, cena za 1 l  
další akční ceny také na:  
Smetana 12 %, bal.: 4x 1 l,  
Smetana Profesionál, bal.: 1 l

\* cena s DPH

# Vše pro Vaši jídelnu



**VŽDY NEJLEPŠÍ CENA**  
**aro**

	bal.	cena bez DPH	cena s DPH
mělký 27 cm	6 ks	159,99	191,99
hluboký 21,5 cm	6 ks	99,99	119,99
dezertní 20 cm	6 ks	89,99	107,99
šapo coffee set	12 ks	129,99	155,99



## Talíř

druhy:

- mělký 27 cm, hluboký 21,5 cm, dezertní 20 cm
- bal.: 6 ks
- cena za bal.

## Šapo coffee set

- objem: 220 ml
- bal.: 12 ks
- cena za bal.

**cena od**  
**89,99**  
107,99\*

	cena bez DPH	cena s DPH
18 cm	299,99	359,99
23,5 cm	379,99	455,99
26 cm	999,99	1199,99



## Cedník špičák

- nerezavějící ocel
- rozměry: 23,5 cm

**cena od**  
**299,99**  
359,99\*



## Kráječ na knedlíky

- materiál: nerez
- rozměry: 40 x 25 cm

**1 499,00**  
1 798,80\*



	cena bez DPH	cena s DPH
12 cm	119,99	143,99
14 cm	129,99	155,99



## Sběračka

- nerezavějící ocel 18/10
- více velikostí
- bal.: 1 ks

**cena od**  
**119,99**  
143,99\*



## Síto na halušky kulaté

nerezavějící ocel

- rozměry: ø síta 32 cm
- vhodné pro hrnce s ø od 20 do 26 cm
- součástí balení je plastová stěrka

**149,99**  
179,99\*



### Palmový olej

bal.: 10 l  
cena za 1 l

**46,00**  
52,44\*



### Fritovací olej

bal.: 10 l  
cena za 1 l

**37,00**  
42,18\*



### Bramborové knedlíky

bal.: 5 kg  
cena za 1 kg

**31,00**  
35,34\*

PŘI KOUPI 80 ks  
(PALETA) A VÍCE

**29,00**  
33,06\*

obj. č. 254113



### Bramborové těsto

bal.: 4 kg  
cena za 1 kg

**34,00**  
38,76\*



### Halušky

bal.: 2 kg  
cena za 1 kg

**34,00**  
38,76\*



### Bramborová kaše s mlékem

bal.: 2,5 kg  
cena za 1 kg

**66,00**  
75,24\*



### Uzená krkvice bez kosti 80

100 kg hotového výrobku je vyrobeno min. z 80 kg vepřové krkvice  
bal.: cca 1,2 kg  
cena za 1 kg

**89,90**  
102,49\*



### Anglická slanina 80

100 kg hotového výrobku je vyrobeno min. z 80 kg vepřového boku  
bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg

**87,50**  
99,75\*

# Česká restaurace



	cena bez DPH	cena s DPH
2 cl	89,99	107,99
4 cl	89,99	107,99
5 cl	89,99	107,99
2 + 4 cl	89,99	107,99
6 cl bez cejchu	69,99	83,99



**Panáč  
Budzogán**

- bal.: 6 ks
- cena za bal.

cena od  
**69,99** 83,99\*



**Odlivka s uchem  
Sevilla 25 ml**

- bal.: 6 ks
- cena za bal.

**49,99** 59,99\*



**Panáč Islande**

- cejch 2 + 4 cl
- bal.: 12 ks
- cena za bal.

**179,99** 215,99\*



**Výlevka Quick  
korek krátká**

- bal.: 6 ks
- cena za bal.

**199,99** 239,99\*



**Boris Jelzin  
ochucený likér  
16,6 %**  
různé druhy  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**149,<sup>90</sup>** 179,88\*



**Boris Jelzin  
vodka 37,5 %**  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**189,<sup>00</sup>** 226,80\*



**Stolichnaya  
vodka 40 %**  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**329,<sup>00</sup>** 394,80\*



**Slivovice  
Excellent 45 %**  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**299,<sup>00</sup>** 358,80\*



**Lordson  
Dry Gin 37,5 %**  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**79,<sup>90</sup>** 95,88\*



**White Diamonds  
Brown Rum 37,5 %**  
bal.: 700 ml  
cena za 700 ml

**119,<sup>90</sup>** 143,88\*



**Jameson 40 %  
whiskey, Irsko**  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**329,<sup>90</sup>** 395,88\*



**Fernet  
Stock 40 %**  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**219,<sup>90</sup>** 263,88\*

**i** – INTENZIVNÍ AROMA  
– PÁLIVÁ PIKANTNÍ CHUŤ



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

**49,90**  
56,89\*



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

**8,90**  
10,15\*



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

**74,90**  
85,39\*



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

**33,90**  
38,65\*

\* cena s DPH



**Máte zájem o elektronické zaslání nabídkových letáků MAKRO?  
Přihlaste se k odběru na [www.makro.cz/eletak](http://www.makro.cz/eletak) a získejte řadu výhod.**

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

Státní svátek 28. 9. 2012 – otevřeno standardně 9.00 – 22.00

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

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



Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nákupech výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v bal. 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](http://www.makro.cz) v sekci Aktuální nabídka.