

makro

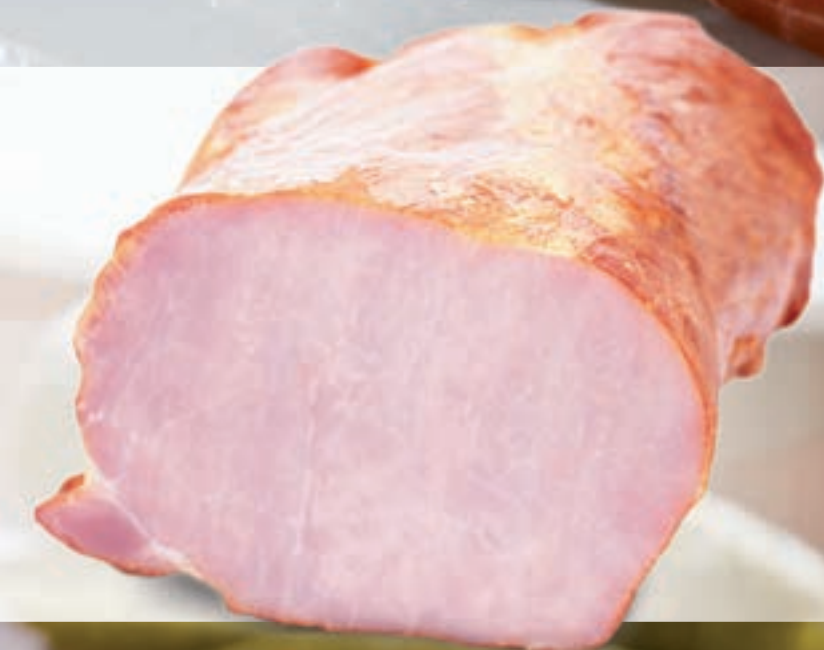
Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Česká klasika II.



Kladenská pečeně 80

100 kg hotového výrobku je vyrobeno
min. z 80 kg vepřové pečeně
bal.: cca 1,4 kg, cena za 1 kg

124,90
142,39*

* cena s DPH



Česká klasika

Vážení zákazníci a přátelé dobrého jídla,

na jaře tohoto roku jsme pro vás připravili první leták s recepty „Česká klasika“. Na základě četných pozitivních ohlasů jsme připravili druhé vydání, ve kterém jsme se ještě více zaměřili na opravdovou klasiku napříč všemi regiony. Při výběru a přípravě receptů spolupracovali naši MAKRO/METRO šéfkuchaři s mnoha svými kolegy v Čechách i na Slovensku. Věříme, že všech 28 opravdu klasických receptů, včetně technologických postupů, kalkulací nákladů a tipů na vylepšení od jednotlivých kolegů, vám bude přínosem.

Jsme přesvědčeni, že recepty v letáku Česká klasika II. se pro vás stanou vítaným zdrojem pro sestavení denní nabídky pokrmů či dokonce i celých jídelních lístků a budou stále více lákat nové zákazníky do vašich restaurací za opravdovou autentickou chutí české klasiky.



Je nám naprosto jasné, že cesta do „žaludku“ hosta je dlouhá a složitá, ale jak říká Roman Vaněk, šéfkuchař Pražského kulinářského institutu, který byl spoluautorem prvního vydání letáku Česká klasika, „složitost jednoduchosti funguje v gastronomii dokonale“. Protože jsme si vědomi faktu, že první prioritou je pro vás spokojenost vašeho hosta a výše jeho útraty v restauraci, snažíme se naši sortimentní nabídku strukturovat tak, abyste našli vše potřebné pro vaše podnikání na jednom místě a mohli ušetřený čas věnovat svým hostům.

Hodně úspěchů a spokojených zákazníků vám přeje:



Miroslav Formánek
HoReCa segment manager CZ&SK



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO/METRO

Select

HORECA

Čerstvé bylinky

- čerstvost zajištěna speciální fólií s úpravou proti kondenzaci vlhkosti uvnitř balení
- řazení bylinek v prodejně dle abecedy s jasným označením každé položky
- speciální třídění a balení u dodavatele
- zachována dohledatelnost původu až k pěstiteli

Rozmarýn čerstvý
původ: Izrael
bal.: vanička 30 g

Oregano čerstvé
původ: Izrael
bal.: vanička 30 g

Máta zelená
původ: Izrael
bal.: vanička 100 g

Koriandr čerstvý
původ: Izrael
bal.: karton 500 g



Obsah

Sádlo se škvarky na chlebu s cibulí....	4
Masová paštika s játry a brusinkami	5
Husí játra zalitá sádlem	6
Škvarkové placky	7
Huspenina	8
Domácí sekaná	9
Moravská cibulačka	10
Krkonošské kyselce	11
Rybí polévka se žemlovým knedlíčkem	12
Šumavská kulajda se zastřeným vejcem	13
Valašská kyselica	14
Gulášová polévka	15
Bejlík z husích prsou	16
Guláš pražského uzenáře	17
Hovězí pečené na pivě	18
Hronovská vepřová pečeně na zázvoru	19
Chlupaté knedlíky se škvarky a červeným zelím	20
Naháč z Vysočiny s kysaným šťouchaným bramborem	21
Kapr dle Petra Voka	22
Pstruh plněný houbami	23
Pečená kachna s bramborovou nádivkou	24
Plzeňský guláš s karlovarským knedlíkem	25
Uzená vepřová pečeně s hrachovou kaší	26
Vepřová krkovice pečená v rozmarýnovém sádle	27
Tvarohové knedlíky s perníkovou omáčkou	28
Východočeské smaženky	29
Lívanečky s malinami	30
Borůvkový koláč	31

Sádlo se škvarky na chlebu s cibulí

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Hřbetní vepřové sádlo	2000 g	123,80 Kč
Jarní cibulka	300 g	6,87 Kč
Aro Mléko 1,5 %	50 ml	0,48 Kč
Chléb tmavý	2000 g	2,80 Kč
Sůl	30 g	0,13 Kč

Cena za jednu porci : 13,41 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

2 h

- Vepřové sádlo nakrájíme na kostky, dáme do kastrolu, podlijeme trochou vody, osolíme a začneme pomalu restovat. Jakmile začne sádlo pouštět tuk, dáme kastrol se sádlem do trouby a pozvolna vypékáme při teplotě 130 °C. Ke konci vypékání přidáme trochu mléka, aby se nám škvarky krásně zabarvily.
- Po vypečení sádlo přecedíme, škvarky dáme do jiné nádoby, následně sádlo necháme chvíli odstát a znova přecedíme.
- **Servírování:** Plátky chleba namažeme sádlem, posypeme škvarky a nakrájenou jarní cibulkou.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO/METRO

Tipy kuchaře:

1. Sádlo můžeme po uškvareni nalít do jednorčových misek a zakládat s pečivem na stůl.
2. Škvarky jsou dobře vypečené v momentě, kdy nám sádlo přestane v nádobě pění.
3. Pokrm můžeme doplnit i nakládanou zeleninou, jako jsou okurky, beraní rohy, cibulky a jiné.

MASO
PLANA



61,90
70,57*

Hřbetní vepřové sádlo
původ: Česká republika
baleno v ochranné atmosféře, cena za 1 kg



13,90
15,85*

Cibulka lahůdková
bal.: svazek 1 ks
cena za 1 ks

Penam



22,90
26,11*

Chléb gurmán
bal.: 500 g
cena za 500 g

Masová paštika s játry a brusinkami

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Vepřová plec	400 g	51,96 Kč
Vepřová játra	500 g	17,45 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	250 g	1,73 Kč
Sůl	15 g	0,07 Kč
Horeca Select Paprika mletá	10 g	1,27 Kč
Červené víno suché	75 g	5,99 Kč
Vejsce 1 ks	50 g	2,50 Kč
Horeca Select Anglická slanina	350 g	34,97 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	100 g	5,39 Kč
Brusinky	300 g	26,01 Kč
Cukr třtinový	150 g	7,16 Kč
Červené víno suché	100 g	7,99 Kč
Sůl	0,5 g	0,01 Kč
Základní paštikové koření		
Horeca Select Zázvor mletý	3 g	1,33 Kč
Muškatový ořech celý	1 g	0,70 Kč
Horeca Select Pepř černý, mletý	3 g	0,92 Kč
Horeca Select Tymián, sušený	3 g	2,39 Kč

Cena za jednu porci : 16,78 Kč**

Obtížnost: ★★★★★

2 h

Pracovní postup:

- Vepřové maso upečeme, necháme vychladnout a semeleme je v masovém mlýnku. Jednu třetinu slaniny nakrájíme na tenké plátky, jednu třetinu na malé kostičky, zbytek semeleme s masem. Cibuli orestujeme doměkka a semeleme ji společně s vepřovými játry. Vzniklou směs smícháme se smetanou, žloutky, červeným vínem a kořením do jemné lepkavé pasty, která protéká mezi prsty. Vmícháme do ní kostičky slaniny.
- Formu vypláchneme vodou, vyložíme pečlivě fólií a následně na plátky krájenou slaninou. Plátky necháme přesahovat i přes okraj formy, abychom mohli celý obsah následně zabalit. Formu naplníme směsí, údery o stůl z hmoty tzv. „vyboucháme“ vzduch (paštika nebude mít vzduchové bubliny na řezu)
- Plátky slaniny překryjeme směs a formu uzavřeme alobalem. Paštiku pečeme v troubě na 80 °C asi 45 minut. Po vychladnutí ji nejlépe až druhý den krájíme na porce.
- Z cukru připravíme karamel, zalijeme ho červeným vínem a zredukujeme ho. Přidáme brusinky, krátce povaříme a necháme vychladnout.
- **Servírování:** Hotovou paštiku krájíme na porce a na talíři doplňujeme brusinkami.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO/METRO

Tipy kuchaře:

1. Čas tepelné úpravy závisí na velikosti paštiky a její formy.
2. Koření do paštik je směs koření a bylinek. Základem je zázvor, muškátový oříšek, pepř, tymián.
3. Paštiku můžeme doplňovat i ochuceným želé z různého ovoce a domácím pečivem.



34,⁹⁰
39,79*

Vepřová játra
původ: Německo
vakuově baleno
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg



65,⁹⁰
75,13*

Brusinky
bal.: 760 g
cena za 760 g



99,⁹⁰
113,89*

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

Husí játra zalitá sádlem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Husí játra	1000 g	109,80 Kč
Husí sádlo	1000 g	78,00 Kč
Chléb	2000 g	2,58 Kč
Sůl	13 g	0,06 Kč

Cena za jednu porci : 19,04 Kč**



Pracovní postup:

- Očištěná husí játra nakrájíme na menší kousky, orestujeme je dorůžova a poté ponecháme okapat.
- Orestovaná játra osolíme a vkládáme do jednorčových misek, zalijeme je rozpuštěným husím sádlem a necháme vychladnout.
- **Servírování:** Připravené porce je dobré mít částečně povolené, aby tuk a maso nebyly příliš studené. Uvolní se tak více chutí. Servírujeme s čerstvým pečivem.

Obtížnost: ★★☆☆☆

30 min



Jitka Ulihrachová
šéfkuchař MAKRO

Tipy kuchaře:

1. Při restování můžeme přidat čerstvé bylinky, jako např. rozmarýn a tymián.
2. Vše doplníme a podáváme s domácím chlebem.
3. Tento pokrm byl součástí kuchyně venkova, neboť v každém hospodářství se chovaly husy.



54,⁹⁰
62,59*

Husí játra
původ: Maďarsko
bal.: 500 g
cena za 500 g



39,⁰⁰
44,46*

Husí sádlo
bal.: 500 g
cena za 500 g



23,⁵⁰
26,79*

**Chléb konzumní
krájený**
bal.: 250 g, 600 g, 1200 g
cena za 1200 g

Škvarkové placky

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Aro Mouka polohrubá	500 g	4,95 Kč
Sůl	15 g	0,07 Kč
Aro Mléko 1,5 %	200 ml	1,90 Kč
Aro Cukr krystal	20 g	0,46 Kč
Droždí	20 g	0,85 Kč
Vepřové škvarky chlazené	300 g	67,35 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	100 g	3,99 Kč
Vejsce 1 ks	50 g	2,50 Kč

Cena za jednu porci : 8,21 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

2 h

- Smícháme malou část mouky, cukr, vlažné mléko a droždí, připravíme kvásek. Necháme ho vzejít při teplotě 38 °C.
- Mouku promícháme se solí, v mouce uděláme důlek, přidáme do něj vejce, kvásek, mléko a celé zpracujeme v hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a necháme vykynout.
- Vykynuté těsto rozválíme na plát, který potřeme sádlem, posypeme jej překrájenými škvarky, přeložíme a znova vyválíme na 0,5–0,8 cm. To celé opakujeme 3×.
- Z vyváleného těsta vykrajujeme kolečka, ta přendáme na plech a necháme dále kynout. Před pečením uděláme na placke nožem mřížku. Placky pečeme na plechu v troubě předehřáté na 180 °C dozlátova.
- **Servírování:** U placek je lepší je servírovat v utěrce, která stále nasává přebytečný tuk.



Jitka Ulihrachová
šéfkuchař MAKRO

Tipy kuchaře:

1. Do těsta můžeme přidat i bílé víno. Před pečením můžeme placky posypat kmínem nebo hrubozrnnou solí.
2. Placky můžeme podávat i jako přílohu k pečeným a dušeným masům.
3. Škvarkové placky se vždy pekly při zabijačkách.



44,⁹⁰
51,19*

Sedlácké škvarky
bal.: 200 g
cena za 200 g



9,⁵⁰
10,83*

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



39,⁹⁰
45,49*

Sádlo
bal.: 5 kg kbelík
cena za 1 kg

Huspenina

Suroviny na **10 porcí:**

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Vepřové koleno	1300 g	101,27 Kč
Vepřové nožičky	1300 g	54,47 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	100 g	0,69 Kč
Sůl	30 g	0,13 Kč
Ocet kvasný	100 g	1,06 Kč
Horeca Select Bobkový list	1 g	0,04 Kč
Horeca Select Pepř celý	1 g	0,35 Kč
Horeca Select Nové koření celé	1 g	0,41 Kč
Mrkev	100 g	0,59 Kč
Celer bulva	100 g	1,09 Kč
Petržel	70 g	1,11 Kč

Cena za jednu porci : 16,12 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

2 h

- Vepřové koleno a nožičky důkladně očistíme od štětín a opláchneme v několikrát měněné vodě. Následně je dáme vařit doměkka v osolené vodě spolu s kořením, cibulí a zeleninou. Maso vyjmeme a necháme vychladnout. Poté je vykostíme a nakrájíme na kostky. Kůže nameleme a zalijeme je přecezeným vývarem z kolen a nožiček. Přidáme nakrájenou zeleninu, dochutíme solí a octem a sebereme z hladiny tuk. Ponecháme vše zchladnout.
- Huspeninu následně nalijeme do forem a necháme důkladně vychladnout a zatuhnout.
- **Servírování:** Po vychladnutí a vyklopení z formy nám huspenina drží tvar díky kolagenním látkám a lze ji krájet jako paštiku. Plátky pak aranžujeme na talíř, doplníme pečivem.



František Lorenc
HoReCa advisor

Tipy kuchaře:

1. Huspeninu můžeme doplnit i nakládanou zeleninou, cibulí, octem a chlebem.
2. Huspeninu neboli sulc je dobré vyndat z formy až druhý den, kdy je již pěkně tuhá.



77,90
88,81*

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



295,00
336,30*

Pepř černý celý
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

OKL



10,00
11,40*

Ocet
bal.: 5 l
cena za 1 l

Domácí sekaná

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Vepřová plec	1500 g	194,85 Kč
Hovězí maso přední	500 g	71,45 Kč
Slanina bez kůže	150 g	9,86 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	150 g	1,04 Kč
Česnek čerstvý	50 g	0,70 Kč
Vejce 2 ks	100 g	5,00 Kč
Žemle (houska)	150 g	5,93 Kč
Horeca Select Pepř černý, mletý	0,1 g	0,03 Kč
Horeca Select Majoránka čerstvá	10 g	0,35 Kč
Strouhanka	50 g	0,79 Kč
Horeca Select Hořčice plnotučná	200 g	3,42 Kč
Aro Okurka sterilovaná	500 g	8,27 Kč
Cibulky sterilované	300 g	11,05 Kč
Křen čerstvý	250 g	7,48 Kč
Tmavý chléb	1000 g	37,80 Kč

Cena za jednu porci : 35,80 Kč**



Obtížnost: ★★☆☆☆

60 min

Pracovní postup:

- Maso semeleme odděleně v masovém mlýnku.
- Žemli nakrájíme na kostky a namočíme do vody, nakrájenou cibuli orestujeme.
- Do hovězího masa dáme trochu vody, přidáme koření a vymícháme lepivý „prát“.
- Do prátu přidáme vepřové maso, na kostky nakrájenou slaninu, cibuli a vejce.
- Žemli vyždímáme, rozmělníme a přidáme k směsi. Vše důkladně promícháme.
- Z připravené směsi vytváříme šišky, ze kterých „vyboucháme“ vzduch. Vložíme je do pekáče a povrch potřeme lehce vodou.
- Sekanou pečeme v troubě předehřáté na 160 °C asi 45 minut.
- **Servírování:** Po upečení sekanou krájíme na plátky a servírujeme ji na prkénku či talíři s vhodnými doplňky.



František Lorenc
HoReCa advisor

Tipy kuchaře:

1. Sekanou je vhodné podávat s kyselými doplňky, chlebem nebo bramborami.
2. Jemnost sekané závisí na vymíchání prátu a hrubosti mletého masa.



MASO PLANA



129,⁹⁰

148,09*

Vepřová plec bez kosti

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



69,⁹⁰

79,69*

Křen čerstvý

bal.: síť cca 1 kg
cena za 1 kg



10,⁰⁰

11,40*

Hořčice plnotučná

bal.: 5 kg
cena za 1 kg

Moravská cibulačka

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Uzené maso	800 g	71,92 Kč
Voda	1700 g	
Mrkev	80 g	0,47 Kč
Celer bulva	80 g	0,87 Kč
Petržel kořen	50 g	1,00 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Máslo	125 g	11,95 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	0,5 g	0,17 Kč
Horeca Select Nové koření	0,2 g	0,08 Kč
Horeca Select Bobkový list	0,1 g	0,01 Kč
Pórek	50 g	1,00 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	1200 g	8,28 Kč
Vejsce 10 ks	500 g	25,00 Kč
Černý chléb	200 g	7,56 Kč
Horeca Select Petržel hladkolistá	10 g	0,20 Kč
Sádlo škvařené	100 g	3,99 Kč

Cena za jednu porci:** **13,26 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

40 min

- Očištěnou kořenovou zeleninu orestujeme v hrnci do nahnědlé barvy, zalijeme vodou. Přidáme maso a rychle zavaříme. Pomocí naběračky odstraníme z povrchu pěnu z bílkovin. Maso uvaříme doměkka, pak je vyjme a nakrájíme na kostičky.
- Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka a orestujeme na másle do zlatavé barvy. Cibuli zalijeme připraveným vývarem, zavaříme a dochutíme případně solí.
- Poširované vejce připravíme ve vodě těsně pod bodem varu, ochucené solí a octem. Poširujeme je tak, aby se zatáhl pouze bílek.
- Černý chléb nakrájíme na obdélníky, osmažíme na sádle a vkládáme do talíře s polévkou těsně před podáváním.
- **Servírování:** Do nahřátého talíře nalijeme cibulovou polévku, přidáme poširované vejce a kousky uzeného masa.



Vojto Artz
šéfkuchař METRO

Tipy kuchaře:

1. Existuje několik variant této polévky. Jsou lokality, kde se syrové vejce v talíři rovnou zalévá horkou polévkou, nebo je možné vejce rovnou zavařit do polévky během přípravy.



BILBO
uzeniny



Uzený bok bez kosti 80
100 kg hotového výrobku vyrobeno z min. 80 kg vepřového boku
bal.: cca 0,9 kg
cena za 1 kg
89,90
102,49*

★
HORECA
Select



Cibule kuchyňská žlutá
vel.: příčný průměr 90+ mm
původ: Holandsko
bal.: síť 5 kg
cena za kg
10,90
12,43*

i
VŽDY NELEPŠÍ CENA
aro

PLATNOST CENY
10. – 23. 10. 2012



2,50
2,85*
Vejsce „M“
bal.: 180 ks
cena za 1 ks

Krkonošské kyselo

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Sůl	20 g	0,09 Kč
Voda	1500 g	
Sušené houby	70 g	6,64 Kč
Kmín	0,1 g	0,01 Kč
Máslo	80 g	7,65 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	200 g	1,38 Kč
Vejsce 10 ks	500 g	25,00 Kč
Horeca Select Brambory	500 g	3,95 Kč
Chlebový kvásek	80 g	vlastní výroba
Horeca Select Zakysaná smetana	50 g	2,00 Kč

Cena za jednu porci : 4,67 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

 30 min

- V osolené vodě uvaříme předem namočené houby s kmínem.
- Kvásek rozmícháme v malém množství vlažné vody, přilijeme k polévce a povaříme.
- Přidáme na másle osmaženou, nakrájenou cibuli.
- Vejce vařená natvrdo nebo usmažená vložíme do talířů a zalijeme polévkou.
- **Servírování:** K polévce podáváme brambory „na loupáčku“, případně vařené, oloupané brambory. Na vylepšení chuti přidáme zakysanou smetanu.



Vojto Artz
šéfkuchař METRO

Tipy kuchaře:

1. Nemáme-li chlebový kvásek, připravíme si ho ze 40 g droždí a žitné mouky.
2. Polévku můžeme podávat i v malém, vydlabaném bochníku chleba.



10,⁹⁰
12,43*

**Brambory
pozdní prané**
varný typ: A, B
bal.: sáček 5 kg
cena za kg



39,⁹⁰
45,49*

**Zakysaná
smetana 16 %**
bal.: 3 kg
cena za 1 kg



159,⁹⁰
182,29*

**Hřib smrkový
sušený**
bal.: krabička 100 g
cena za 100 g

Rybí polévka se žemlovým knedlíčkem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Kapří hlavy	800 g	23,20 Kč
Vnitřnosti z kapra mražené	500 g	92,75 Kč
Voda	1500 g	
Sůl	20 g	0,09 Kč
Celer bulva	80 g	0,87 Kč
Horeca Select Pepř černý celý	0,5 g	0,17 Kč
Horeca Select Nové koření	0,2 g	0,08 Kč
Horeca Select Bobkový list	1 g	0,04 Kč
Mrkev	80 g	0,47 Kč
Petržel kořen	50 g	0,80 Kč
Máslo	100 g	9,56 Kč
Olej	50 g	1,65 Kč
Aro Mouka hladká	150 g	1,49 Kč
Aro Mléko 1,5 %	300 ml	2,85 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	200 ml	10,78 Kč
Horeca Select Muškátový oříšek	0,1 g	0,07 Kč
Horeca Select Petržel nať	10 g	0,16 Kč
ŽEMLOVÝ KNEDLÍČEK		
Rohlíky	100 g	3,86 Kč
Aro Mléko 1,5 %	30 ml	0,29 Kč
Máslo	15 g	1,43 Kč
Vejde 1 ks	50 g	2,50 Kč
Sůl	0,5 g	0,01 Kč
Horeca Select Muškátový oříšek	0,1 g	0,07 Kč
Horeca Select Pepř bílý mletý	0,1 g	0,04 Kč
Strouhanka	30 g	0,47 Kč
Horeca Select Petržel nať	10 g	0,16 Kč



Obtížnost: ★★☆☆☆

1 h 40 min

Cena za jednu porci:** **15,39 Kč**

Pracovní postup:

- V hrnci na oleji orestujeme část očištěné zeleniny, zalijeme studenou vodou a okořeníme. Z očištěných kapřích hlav vyjmeme oči a žábry a přidáme je k orestované zelenině. Vše zalijeme vodou a přivedeme k varu, sebereme na povrchu vzniklé sražené bílkoviny a táhneme mírným varem 1 hodinu.
- Vývar přecedíme a z hlav vyjmeme líčka. Z másla a mouky připravíme světlou zasmažku, zalijeme ji připraveným vývarem a prováříme asi 15 minut.
- Přidáme mléko, muškátový oříšek a po provaření polévku zjemníme smetanou.
- Rybí vnitřnosti nakrájíme na kousky, orestujeme na másle a vložíme do polévky.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO/METRO

- Žemli nakrájíme na kostičky a zvlhčíme mlékem. Máslo rozšleháme s vejcem, ochutíme solí, muškátovým oříškem a bílým pepřem. Přidáme nasekanou petrželovou nať, žemli a trochu strouhanky. Vypracujeme tak měkkou soudržnou hmotu, ze které tvarujeme knedlíčky. Vaříme je „táhnutím“ v osolené vodě.
- Druhou část kořenové zeleniny nakrájíme na nudličky a osmahneme na másle.
- **Servírování:** Polévku servírujeme v nahřátém talíři spolu s osmahnutou zeleninou a předvařenými knedlíčky.

Tipy kuchaře:

1. Rybí vývar táhneme jen hodinu, jinak hořkne.

i PRODUKT ČESKÉHO RYBOLOVU



29,00
33,06*

Kapří hlavy
lat.: Cyprinus carpio
vel.: 300–600 g/ks
původ: Česká republika
cena za 1 kg



30,90
35,23*

Trvanlivá smetana 12 %
bal.: 1 l
cena za 1 l



339,00
386,46*

Ořech muškátový celý
bal.: 500 g
cena za 500 g

Šumavská kulajda se zastřeným vejcem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Hovězí kosti řídké	1500 g	53,85 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Mrkev	80 g	0,47 Kč
Celer bulva	80 g	1,11 Kč
Petržel kořen	50 g	1,20 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	50 g	0,35 Kč
Horeca Select Nové koření	0,1 g	0,04 Kč
Horeca Select Bobkový list	0,1 g	0,01 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	60 g	2,39 Kč
Aro Hladká mouka	100 g	0,99 Kč
Horeca Select Brambory	500 g	3,95 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	200 ml	10,78 Kč
Horeca Select Kopr čerstvý	50 g	0,45 Kč
Ocet	30 g	0,32 Kč
Aro Cukr krystal	50 g	1,15 Kč
Čerstvé houby	300 g	11,97 Kč
Kmín	0,1 g	0,01 Kč
Vejce 10 ks	500 g	25,00 Kč
Máslo	130 g	12,43 Kč

Cena za jednu porci : 12,65 Kč**

Obtížnost: ★★☆☆☆

4 h 30 min

Pracovní postup:

- Z hovězích kostí a zeleniny založíme vývar a táhneme jej 4 hodiny.
- Z mouky a másla (malou část másla si ponecháme na orestování hub) si připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji vývarem a prováříme.
- Očištěné houby nakrájíme na kostky a orestujeme na zbylém máslu.
- Cukr a ocet svaříme, přidáme nakrájený čerstvý kopr a vše vmícháme do polévky.
- Dále přidáme orestované houby a krátce povaříme. V závěru polévku zjemníme smetanou a krátce povaříme.
- Vejce vyklepneme do naběračky a pomalu vložíme do okyselené a osolené vody. Voda je těsně pod bodem varu, mírně stoupají bublinky. Vejce vyjmeme, když je bílek pevný a žloutek měkký.
- **Servírování:** Polévku servírujeme v nahřátém talíři spolu se zastřeným vejcem, které vkládáme do polévky na poslední chvíli.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO/METRO

Tipy kuchaře:

1. Použijeme-li houby sušené, je dobré je předem namočit.
2. Svařený ocet přidáme do polévky, až když jsou brambory měkké, jinak by jejich vaření trvalo mnohem déle.



35,90
40,93*

**Hovězí
morkové kosti**
původ: Německo
cena za 1 kg



10,90
12,43*

**Brambory
pozdní prané**
varný typ: A, B
bal.: sáček 5 kg
cena za kg



39,90
45,49*

Sádlo
bal.: 5 kg kbelík
cena za 1 kg

Valašská kyselica

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Horeca Select Zelí kysané bílé	500 g	3,45 Kč
Vepřový bůček uzený	150 g	13,49 Kč
Horeca Select Brambory	750 g	5,93 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	200 g	1,38 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	100 g	3,99 Kč
Aro Mouka hladká	100 g	0,99 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	100 ml	5,39 Kč
Sůl	10 g	0,04 Kč
Horeca Select Petrželová nať	10 g	0,09 Kč
Horeca Select Bobkový list	0,1 g	0,01 Kč
Horeca Select Nové koření	0,1 g	0,04 Kč
Horeca Select Kmín	0,1 g	0,01 Kč
Horeca Select Paprika mletá	15 g	1,91 Kč
Houby sušené	10 g	0,95 Kč
Moravská klobása	150 g	11,55 Kč
Česnek	15 g	0,21 Kč

Cena za jednu porci:** **4,94 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

30 min

- Kysané zelí překrájíme a propláchneme vodou.
- Nejmenno krájenou cibuli osmahneme na sádle, přidáme mouku, lehce orestujeme (vznikne zásmazka), přidáme papriku, zalijeme ji vodou a vaříme.
- Přidáme koření, překrájené zelí, houby, ochutíme česnekem a vaříme doměkka.
- Brambory nakrájené na kostičky vaříme v osolené vodě doměkka a následně přidáme do polévky.
- Nakonec polévku zjemníme smetanou a krátce povaříme (malou část smetany si ponecháme a vyšleháme na doplnění při servírování).
- Klobásu nakrájíme na plátky, orestujeme na pánvi a vložíme do polévky.
- **Servírování:** Hotovou polévku servírujeme v nahřátém talíři, přidáme nasekanou petrželovou nať a vyšlehanou smetanu.



Jitka Ulihrachová
šéfkuchař MAKRO

Tipy kuchaře:

1. Aby se nám polévka nesrazila, smetanu smícháme s trochou hladké mouky a následně vmícháme do polévky.



BILBO
uzeniny



Uzený bok bez kosti 80

100 kg hotového výrobku vyrobeno z min. 80 kg vepřového boku
bal.: cca 0,9 kg
cena za 1 kg

89,90

102,49*



Zelí kysané bílé

původ: Slovensko
bal.: fólie 1 kg
cena za 1 kg

24,90

28,39*

MAKRO



Moravská klobása

bal.: 1,3 g
cena za 1 kg

77,00

87,78*

Gulášová polévka

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Hovězí maso přední	500 g	71,45 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	200 g	1,38 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	100 g	3,99 Kč
Mouka hladká	150 g	1,49 Kč
Horeca Select Paprika mletá	30 g	3,82 Kč
Vývar z hovězích kostí	1200 g	54,00 Kč
Kmín	0,5 g	0,07 Kč
Horeca Select Pepř černý mletý	0,1 g	0,03 Kč
Česnek	30 g	0,42 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Horeca Select Majoránka čerstvá	10 g	0,35 Kč
Horeca Select Brambory	750 g	5,93 Kč
Máslo	100 g	9,56 Kč

Cena za jednu porci : 15,26 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

 45 min

- Cibuli nakrájíme najemno a na sádle restujeme do tmavě zlatavé barvy.
- Maso, nakrájené na kostičky, vložíme do základu a orestujeme společně s cibulí.
- Na orestované maso nasypeme papriku, krátce orestujeme a vše zalijeme předem připraveným vývarem z kostí.
- Ochutíme solí, pepřem, kmínem a dusíme doměkka. Pak maso vyjme.
- Z mouky a másla si připravíme zasmažku, zahustíme polévku a prováříme asi 15 minut.
- Brambory nakrájíme na kostky a vaříme v polévce. Ke konci varu přidáme maso.
- Nakonec polévku dochutíme nastrouhaným česnekem a čerstvou majoránkou.
- **Servírování:** Hotovou polévku servírujeme v nahřátém talíři, přidáme nasekanou petrželovou nať.



Jitka Ulihrachová
šéfkuchař MAKRO

Tipy kuchaře:

1. Papriku restujeme společně s masem, pozvolna, aby se nespálila.
2. Bylinky vkládáme do polévek těsně před dokončením, chuť a vůně je intenzivnější.



142,90
162,91*

Hovězí přední bez kosti
kuchyňská úprava
původ: Česká republika
baleno v ochranné atmosféře, bal.: 1 kg
cena za 1 kg



135,00
153,90*

Paprika sladká mletá
bal.: 1100 g
cena za 1100 g



PLATNOST CENY
10.-23. 10. 2012



23,90
27,25*

Máslo
bal.: 40× 250 g
cena za 250 g
další akční cena také na:
bal.: 4× 250 g

Bejlík z husích prsou

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Husí prsa s kostí a kůží	3000 g	807,00 Kč
Česnek	50 g	0,70 Kč
Zázvor čerstvý	120 g	3,59 Kč
Husí sádlo	200 g	15,60 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	300 g	2,07 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Zeleninový vývar na podlévání	1000 g	99,90 Kč
Kysané zelí	1000 g	6,90 Kč
Hořčičné semínko	0,1 g	0,02 Kč
Husí sádlo	100 g	7,80 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	100 g	0,69 Kč
Cukr krystal	50 g	1,15 Kč
Horeca Select Brambory	2000 g	15,80 Kč
Horeca Select Petrželová nať	20 g	0,18 Kč
Sůl	17 g	0,07 Kč
Máslo	150 g	14,34 Kč

Cena za jednu porci : 97,59 Kč**



Obtížnost: ★★☆☆☆

60 min

Pracovní postup:

- Den předem protkneme husí prsa s kůží kousky zázvoru a stroužky česneku.
- Druhý den osmahneme nadrobno nakrájenou cibulku na sádle dorůžova a podlijeme vývarem.
- Husí prsa opečeme na sádle ze všech stran, následně přidáme k cibulce s vývarem stroužky česneku, dusíme a dáme do trouby pozvolna dusit při teplotě 120 °C. Jakmile jsou prsa měkká, maso vyjmeme a šťávu svaříme na minimum, přecedíme a zjemníme studeným máslem.
- Kysané zelí propláchneme a překrájíme. Cibuli nakrájíme nadrobno a restujeme na sádle. Přidáme zelí, podlijeme vodou, ochutíme, přidáme hořčičné semínko a dusíme doměkka.
- Brambory vaříme v osolené vodě, po uvaření scedíme, přidáme máslo, petrželovou nať a promícháme.
- **Servírování:** Na nahřátý talíř položíme nejprve brambory s petrželkou, přiložíme k němu nakrájené prsíčko a celé lehce podlijeme šťávou. Talíř doplníme dobře okapaným kysaným zelím a pečeným česnekem.



František Lorenc
HoReCa advisor

Tipy kuchaře:

1. Jednoduchý, chuť plný recept. Vyzkoušejte jej.



269,00
306,66*

Husí prsa s kostí a kůží
původ: Maďarsko
vakuově baleno
cena za 1 kg



39,90
45,49*

Zázvor čerstvý
bal.: tácek cca 500 g
cena za kg



122,00
139,08*

Hořčičné semínko
bal.: 710 g
cena za 710 g

Guláš pražského uzenáře

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Hovězí klížka	1500 g	175,35 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	200 g	7,98 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	400 g	2,76 Kč
Rajčatový protlak	90 g	3,11 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Česnek	50 g	0,70 Kč
Křen čerstvý	200 g	5,98 Kč
Horeca Select Šunka krájená	150 g	20,97 Kč
Klobása	250 g	19,25 Kč
Olej stolní	200 g	8,18 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	200 g	1,38 Kč
Gulášové koření	10 g	1,88 Kč

Cena za jednu porci : 24,76 Kč**



Pracovní postup:

- Hovězí klížku nakrájíme na kostky.
- Část cibule nakrájíme nadrobno a osmahneme do tmavé, zlatavé barvy.
- Vložíme na ni maso a orestujeme ho, přidáme protlak a opět řádně zarestujeme.
- Maso podlijeme vodou, ochutíme solí, gulášovým kořením, česnekem a dusíme.
- Křen najemno nastroháme, naplníme jím plátky šunky a smotáme do roličky.
- Párky nakrájíme na dílky, na koncích nakrojíme do kříže a opečeme na pánvi.
- Zbylou cibuli nakrájíme na kolečka a osmažíme v oleji dozlatova. Necháme okapat.
- **Servírování:** Hotový guláš podáváme na nahřátém talíři, porce doplníme roličkou šunky s křenem, opečenou klobásou a osmaženou cibulkou.

Obtížnost: ★★★★★☆

2h 20min



František Lorenc
HoReCa advisor

Tipy kuchaře:

1. Tento guláš není zahuštěn moukou ani chlebem. Zahuštění regulujeme pouze odvařením.
2. Jako přílohu podáváme tmavé pečivo.
3. Gulášové koření je směs papriky, pepře, česneku a majoránky.



116,90
133,27*

Hovězí klížka
původ: Holandsko,
Německo
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg



69,90
79,69*

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



24,90
28,39*

Rajčatový
protlak
bal.: 4x 720 g
cena za 720 g

Hovězí pečené na pivě

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Hovězí plec	1000 g	161,90 Kč
Klobása	100 g	7,70 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	130 g	5,19 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	300 g	2,07 Kč
Horeca Select Pepř černý	0,1 g	0,03 Kč
Vývar z hovězích kostí	500 g	49,95 Kč
Aro Mouka hladká	40 g	0,40 Kč
Pivo černé	500 g	9,90 Kč
Horeca Select Anglická slanina	100 g	13,49 Kč
Horeca Select Houskový knedlík kr.	360 g	12,15 Kč

Cena za jednu porci : 26,29 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

2 h

- Hovězí maso protkne nudličkami klobásy, ochutíme solí, pepřem a zdrcujeme provázkem.
- Nadrobno nakrájenou cibuli orestujeme na sádlo do zlatavé barvy a přidáme k ní maso.
- Opět vše orestujeme, zalijeme částí vývaru, vložíme do trouby a pečeme pod poklicí doměčka.
- Přilijeme pivo a během pečení maso otáčíme a podléváme. Je-li měkké, vyjmeme ho.
- Základ vyrestujeme na tuk, zaprášíme moukou, orestujeme, podlijeme zbylým vývarem a prováříme. Hotovou šťávu přecedíme a dochutíme.
- Anglickou slaninu nakrájíme na nudle, orestujeme a vložíme do hotové šťávy.
- **Servírování:** Maso zbavíme provázku, nakrájíme je na plátky a na nahřátý talíř k němu přiložíme napařený houskový knedlík. Celé pak podlijeme připravenou šťávou a doplníme orestovanou slaninou.



Vojto Artz
šéfkuchař METRO

Tipy kuchaře:

1. Používáme-li pivo na tepelnou úpravu, musíme si být vědomi toho, že po převaru trochu zhořkne. Proto používáme spíše pivo černé, které je sladší.



Hovězí zadní

– plec

kuchařská úprava
původ: Česká republika
baleno v ochranné
atmosféře
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

161,90

184,57*



134,90

153,79*

Anglická
slanina
bal.: cca 900 g
cena za 1 kg



54,00

61,56*

Knedlík
houskový
bal.: 1,6 kg
cena za 1 bal.

Hronovská vepřová pečeně na zázvoru

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Vepřová kýta s kůží	1500 g	146,85 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	500 g	3,45 Kč
Světlé pivo	500 g	9,00 Kč
Horeca Select Zázvor mletý	1 g	0,44 Kč
Horeca Select Hřebíček	8 g	3,72 Kč
Med	100 g	11,10 Kč
Sůl	17 g	0,07 Kč
Hladká mouka	30 g	0,34 Kč
KNEDLÍKY		
Brambory vařené	1000 g	4,20 Kč
Aro Hrubá mouka	400 g	3,96 Kč
Bramborový škrob	30 g	2,25 Kč
Vejsce 1 ks	50 g	2,50 Kč
Sůl	17 g	0,07 Kč
ZELÍ		
Hlávkové zelí červené	1000 g	24,90 Kč
Brusinkový kompot	100 g	8,67 Kč
Sůl	8 g	0,04 Kč
Aro Cukr krystal	50 g	0,50 Kč
Ocet	50 g	0,53 Kč
Brambora syrová	150 g	0,63 Kč



Cena za jednu porci:** **22,32 Kč**

Obtížnost: ★★☆☆☆

2 h

Pracovní postup:

- Na kýtě nařízneme kůži, vetřeme mletý zázvor a do zářezů napícháme hřebíček.
 - Maso osolíme, potřeme medem smíchaným s částí piva a pečeme v předehřáté troubě na 160 °C.
 - Měkké maso vyjme, výpek vyrestujeme na tuk, zaprášíme moukou a orestujeme. Poté přilijeme zbytek piva, šťávu provaříme a přecedíme.
 - Brambory den předem uvaříme a oloupeme. Uvařené brambory nastroháme, přidáme vejce, mouku, sůl, škrob a smícháme.
 - Z vytvořeného těsta vytváříme knedlíky, vaříme je ve vroucí vodě asi 20 minut.
 - Po 10 minutách je obracíme. Uvařené knedlíky vyndáme a krájíme na špalíčky.
 - Zelí nakrájíme na nudličky, cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na sádle.
 - Přidáme zelí, brusinkový kompot, osolíme a dusíme.
 - Svaříme si cukr s octem v sirup. Jakmile je zelí měkké, dochutíme svařeným sirupem.
- **Servírování:** Na nahřátý talíř nejprve naskládáme knedlíky, přiložíme porci zelí, následně podlijeme šťávou a navrch přidáme plátky čerstvě ukrojeného masa.



Vojto Artz
šéfkuchař METRO

Tipy kuchaře:

1. Pamatujte na to, že maso šťávou vždy podléváme, nepřeléváme.



**Vepřová kýta
s kůží**
původ: Belgie
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

97,90
111,61*



**Zelí hlávkové
červené**
bal.: síť 15 kg
cena za 1 kg

7,90
9,01*



**Kukuřičný
škrob**
bal.: 8x 180 g
cena za 180 g

11,90
13,57*

Chlupaté knedlíky se škvarky a červeným zelím

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Vepřový bůček	1000 g	71,90 Kč
Horeca Select Brambory	1500 g	11,85 Kč
Vejce 2 ks	100 g	5,00 Kč
Sůl	30 g	0,13 Kč
Hrubá mouka	400 g	4,56 Kč
Červené zelí sterilované	800 g	11,92 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	150 g	1,04 Kč
Horeca Select Pažitka	20 g	0,18 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	150 g	5,99 Kč
Cukr	100 g	2,29 Kč
Sůl	30 g	0,13 Kč

Cena za jednu porci:** **11,50 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

 60 min

- 1/3 brambor uvaříme, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle.
- Zbylé brambory oloupeme a nastrouháme do vody. Brambory vyždímáme a vložíme do misky. Přidáme uvařené brambory, vejce, sůl, mouku a lehce smícháme. Mezitím se nám již vaří voda ochucená solí.
- Lžící tvarujeme noky a vhadujeme je do vody, která mírně vře. Vaříme, dokud noky nevyplavou.
- Uvařené knedlíky vkládáme do rozeřátého sádla.
- Vepřový bůček nakrájíme na kostičky, ochutíme je solí, kmínem a pozvolna je pečeme v troubě na 160 °C až dokřupava. Po upečení je přecedíme přes cedník, výpek použijeme při servírování.
- Cibuli nakrájíme najemno, orestujeme ji na sádle, přidáme zelí a dusíme doměkka. Zelí ochutíme solí a cukrem.
- **Servírování:** Při servírování nahřáté noky na talíři doplníme červeným zelím, jemně nakrájenou pažitkou a trochou sádla.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO/METRO

Tipy kuchaře:

1. Při servírování použijeme i výpek ze škvarků.
2. Pokrm doplníme nasekanou pažitkou.
3. Strouháme-li syrové brambory do vody, vzniknou nám knedlíky krásně světlé.



MASO
PLANA



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

71,90
81,97*



14,90
16,99*
Zelí červené
bal.: 6 kg
cena za 1 kg



11,40
13,00*
Hrubá mouka
bal.: 4x 1 kg
cena za 1 kg

Naháč z Vysočiny s kysaným štouchaným bramborem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Vepřová kýta	1000 g	102,90 Kč
Vepřová plec	500 g	64,95 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	200 ml	10,78 Kč
Horeca Select Paprika mletá	15 g	1,91 Kč
Kmín drcený	0,1 g	0,01 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	200 g	7,98 Kč
Vývar z vepřových kostí	500 g	49,95 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Horeca Select Brambor	1500 g	16,35 Kč
Kysané zelí	800 g	5,52 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	180 g	1,24 Kč

Cena za jednu porci : 26,17 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

90 min

- Vepřovou kýtu nakrájíme přes vlákno na plátky, které dobře naklepeme a osolíme.
- Vepřovou plec semeleme v mlýnku, přidáme smetanu, kmín, papriku, sůl a dobře promícháme. Náplň rozdělíme na 20 dílů. Na připravené plátky kýty dáme vždy dvě náplně. Kládeme je co nejlíže k okrajům tak, abychom je mohli stáčet proti sobě do středu plátky.
- Takto připravené závitky vložíme do sádlem vymazaného pekáče těsně vedle sebe, aby se během tepelné úpravy nerozbalily. Nejdříve je zapečeme na 230 °C 5 minut, dopékáme na 180 °C do zlatavé barvy povrchu. V průběhu pečení podléváme vývarem a obracíme.
- Očištěné brambory uvaříme doměkka. Mezitím si cibulku nakrájíme najemno a orestujeme na sádle do změknutí. Přidáme opláchnuté a překrájené zelí a podusíme je doměkka. Přidáme k němu uvařené brambory, osolíme a rozštoucháme.
- **Servírování:** Na nahřátý talíř přeložíme štouchané brambory, přidáme šťávu a čerstvě překrojené dva kousky masa.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO/METRO

Tipy kuchaře:

1. Chceme-li extra jemné mleté maso, můžeme ho opakovaně semlít.
2. Připravujeme-li tento pokrm pro větší počet lidí, je lepší vyskládat plátky masa vedle sebe na alobal a poté je zabalit do dlouhé „rolády“. Docílíme tím rychlejší přípravu a snazší výdej.



102,⁹⁰

117,31*

**Vepřová kýta b.k.
– šály**
původ: Německo, Holandsko
vakuově baleno
bal.: cca 2–3 kg
cena za 1 kg

MASO
PLANA



129,⁹⁰

148,09*

**Vepřová plec
bez kosti**
původ: Česká republika
baleno v ochranné
atmosféře
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg



129,⁰⁰

147,06*

Kmín drcený
bal.: 2 kg
cena za 1 kg

Kapr dle Petra Voka

Suroviny na **10 porcí:**

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Porce čerstvého kapra 10 ks	2000 g	458,00 Kč
Horeca Select Anglická slanina	200 g	19,98 Kč
Česnek čerstvý	50 g	0,70 Kč
Sůl	15 g	0,07 Kč
Horeca Select Paprika mletá	5 g	0,64 Kč
Hladká mouka	20 g	0,23 Kč
Horeca Select Pepř černý, mletý	0,1 g	0,03 Kč
Olej stolní	100 g	4,09 Kč
Horeca Select Brambory	2000 g	15,80 Kč
Máslo	100 g	9,56 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	150 ml	14,34 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Horeca Select Petrželová nať	20 g	0,18 Kč

Cena za jednu porci : 52,37 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

60 min

- Porce kapra zbavíme šupin a protkneme je nudličkami slaniny. Následně je potřeme směsí oleje, papriky, česneku a soli.
- Porce obalíme v mouce a opečeme na oleji ze všech stran, kůži vypékáme dokřupava.
- Oloupané brambory uvaříme doměkka a následně je šťouchadlem rozštoucháme.
- Přimícháme smetanu, máslo, pepř a případně dosolíme. Nakonec vmícháme nasekanou petrželku.
- **Servírování:** Na nahřátý talíř položíme porci šťouchaných brambor, kterou doplníme čerstvě upečenou porcí kapra, podlijeme výpekem z pánve.



Jitka Ulihrachová
šéfkuchař MAKRO

Tipy kuchaře:

1. Při přípravě ryby s kůží musíme kůži upéci pěkně dokřupava. Můžeme kapra také upravovat bez kůže a částečně ho vykostit.
2. Do brambor můžeme vmíchat i část vytavené slaniny.



i PRODUKT ČESKÉHO RYBOLOVU



229,00

261,06*

Kapr filety s kůží

lat.: Cyprinus carpio
původ: Španělsko
vel.: 400–600 g
cena za 1 kg



69,90

79,69*

Česnek bílý

původ: Španělsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg



29,90

34,09*

Stolní olej

bal.: 15× 1 l
cena za 1 l

Pstruh plněný houbami

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Pstruh čerstvý 10 ks	3000 g	387,00 Kč
Horeca Select Brambory	3000 g	23,70 Kč
Horeca Select Anglická slanina	200 g	19,98 Kč
Hlíva ústřičná čerstvá	500 g	47,45 Kč
Máslo	250 g	87,48 Kč
Horeca Select Petřelová nať	20 g	0,18 Kč
Horeca Select Libeček	20 g	0,50 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	150 g	1,04 Kč
Olej stolní	100 g	4,09 Kč
Kmín drcený	0,1 g	0,01 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Horeca Select Pepř černý	0,1 g	0,03 Kč
Horeca Select Paprika mletá	5 g	0,64 Kč
Česnek čerstvý	50 g	0,70 Kč

Cena za jednu porci : 57,29 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★★★★☆

 45 min

- Pstruha zbavíme šupin, vykucháme, opláchneme a osušíme.
- Na oleji zpěníme papriku, drcený kmín, česnek a pepř. Tímto olejem ochutíme pstruha ze všech stran.
- Cibuli nakrájíme „na lodičky“. Hlívu natrháme na kousky, slaninu nakrájíme na širší nudle.
- Na cibuli se slaninou orestujeme hlívu a ochutíme solí, kmínem a pepřem.
- Jednou částí směsi naplníme pstruha, opečeme je na pánvi do zlatavé barvy a poté dopékáme v troubě na 170 °C asi 4 minuty.
- Oloupané, nakrájené brambory uvaříme v osolené vodě doměkka. Uvařené brambory zcedíme a omastíme máslem.
- **Servírování:** Při servírování pstruha poléváme máslem, směs doplníme libečkem.



Jitka Ulihrachová
šéfkuchař MAKRO

Tipy kuchaře:

1. Při „předpřípravě“ pstruha zastříháme ocasní ploutev, při opékání se snadno pálí.
2. Když je oko pstruha propečené, ryba by měla být hotová.
3. Nezapomeňte si pochutnat na líčkách ze pstruha.



129,00
147,06*

Pstruh pitvaný
lat.: Oncorhynchus mykiss
vel.: 200–350+ g/ks
původ: Česká republika,
Rakousko, cena za 1 kg



79,90
91,09*

Hlíva ústřičná
původ: Česká republika
bal.: karton 1,5 kg
cena za kg



29,90
34,09*

Libeček čerstvý
původ: Izrael
bal.: vanička 30 g
cena za 30 g

Pečená kachna s bramborovou nádivkou

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Kachna chlazená s drůbky	5000 g	424,50 Kč
Čerstvý česnek	100 g	1,39 Kč
Horeca Select Paprika mletá	10 g	1,27 Kč
Sůl	30 g	0,13 Kč
Horeca Select Pepř černý	0,1 g	0,03 Kč
NÁDIVKA		
Horeca Select Brambory	2000 g	15,80 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	300 g	2,07 Kč
Husí sádlo	100 g	7,80 Kč
Vejce 6 ks	300 g	15,00 Kč
Čerstvý česnek	50 g	0,70 Kč
Horeca Select Majoránka čerstvá	30 g	1,05 Kč
Horeca Select Pepř černý	0,1 g	0,03 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
CIBULOVÉ ZELÍ		
Cibule bílá	1300 g	33,67 Kč
Horeca Select Anglická slanina	200 g	19,98 Kč
Cukr třtinový	100 g	4,77 Kč
Sůl	15 g	0,07 Kč
Máslo	150 g	14,34 Kč
Vinný ocet bílý	150 g	4,04 Kč
Olej slunečnicový	100 g	2,99 Kč
Kmin celý	0,1 g	0,01 Kč
Horeca Select Bobkový list	0,1 g	0,01 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	60 g	3,23 Kč
Hrubozrnná sůl	500 g	5,95 Kč

Cena za jednu porci:** **55,89 Kč**

Obtížnost: ★★☆☆☆

2½ h

Pracovní postup:

- Kachnu očištíme, opláchneme, osušíme a ochutíme solí, paprikou, česnekem a pepřem.
- Na cibuli orestujeme nakrájené drůbky, přidáme nastrouhané brambory, česnek, vejce.
- Vše ochutíme solí, majoránkou, pepřem a pečlivě promícháme. Směs naplníme kachnu.
- Otvor uzavřeme špejlí a následně pečeme na 170 °C asi 1,5 hodiny.
- Po upečení kachnu porcujeme na 4 porce.
- Bílou cibuli nakrájíme na půlkolečka a orestujeme ji na másle se slaninou a kmínem.
- Přidáme cukr, sůl, bobkový list, zastříkneme octem a zredukujeme na polovinu.
- Brambory upečeme na soli, vydlabeme vnitřek, ten prolisujeme na jemnou pastu.

- Nakonec zelí zahustíme pyré z pečených brambor a zjemníme smetanou.
- Výpek z kachny zredukujeme, přecedíme a následně zahustíme vychlazenými kostičkami másla.
- **Servírování:** Porci rozpečené kachny s nádivkou přeložíme na nahřátý talíř. Podlijeme ji šťávou a přiložíme k ní připravené zelí.



František Lorenc
HoReCa advisor

Tipy kuchaře:

1. Úprava vodní drůbeže je u nás velmi oblíbená. K tomuto pokrmu můžete podávat i jiné druhy zelí.



84,90
96,79*

Kachna
původ: Maďarsko
cena za 1 kg



10,90
12,43*

Brambory pozdní prané
varný typ: A, B
bal.: sáček 5 kg
cena za 1 kg



47,00
53,58*

Třtinový cukr Dry Demerara
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

Plzeňský guláš s karlovarským knedlíkem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Hovězí klížka	1000 g	116,90 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	500 g	3,45 Kč
Česnek čerstvý	40 g	0,56 Kč
Horeca Select Paprika mletá	15 g	1,91 Kč
Vývar z hovězích kostí	500 g	49,95 Kč
Aro Hladká mouka	40 g	0,40 Kč
Slanina bez kůže	100 g	6,57 Kč
Aro Kapie sterilované	50 g	1,14 Kč
Celer sterilovaný	50 g	1,18 Kč
Vejce 4 ks	200 g	10,00 Kč
Olej	150 g	4,49 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Horeca Select Pepř černý mletý	0,1 g	0,03 Kč
Karlovarský knedlík	360 g	17,93 Kč

Cena za jednu porci : 21,46 Kč**



Obtížnost: ★★☆☆☆

2h

Pracovní postup:

- Maso nakrájíme na kostky.
- Na oleji orestujeme cibuli se slaninou dozlatohněda, přidáme maso a orestujeme.
- Na maso nasypeme papriku a zpěníme ji. Vše okořeníme, podlijeme a dusíme.
- Je-li maso měkké, vyjmeme ho, základ vyrestujeme na tuk, zaprášíme lehce moukou a znovu orestujeme, aby mouka ztratila syrovou chuť.
- Vše zalijeme vývarem a prováříme 20 minut. Nakonec dochutíme lisovaným česnekem.
- **Servírování:** Hotový guláš servírujeme na nahřátém talíři spolu s napařenými karlovarskými knedlíky. To vše doplníme sterilovanou kapií, celerem a vařeným vejcem.



František Lorenc
HoReCa advisor

Tipy kuchaře:

1. Na přípravu gulášů je vhodná klížka, neboť je prorostlá šlachami a ty dodávají guláši výbornou chuť. Nikdy nepoužívejte na guláš hovězí maso zadní, maso je pak suché.



116,90
133,27*

Hovězí klížka
původ: Německo,
Holandsko
vakuově baleno
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

Pranti



65,70
74,90*

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

SYNOBOL



24,90
28,39*

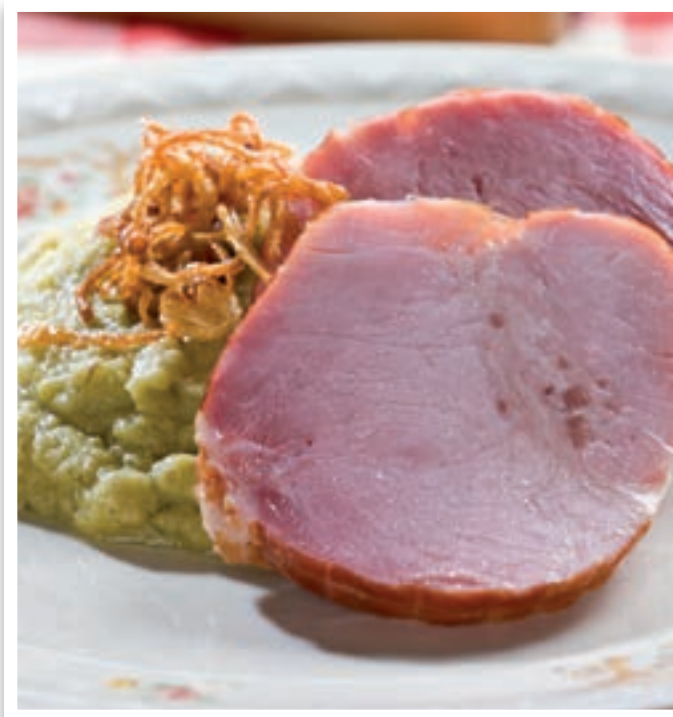
**Knedlík
karlovarský**
bal.: 500 g
cena za 500 g

Uzená vepřová pečeně s hrachovou kaší

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Uzená pečeně	2000 g	249,80 Kč
Hrách zelený, sušený	1000 g	17,80 Kč
Sůl	30 g	0,13 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	150 g	5,99 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	0,2 g	0,07 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	200 g	1,38 Kč
Česnek čerstvý	50 g	0,70 Kč
Horeca Select Majoránka čerstvá	30 g	1,05 Kč
Olej stolní na smažení	200 g	8,18 Kč
Horeca Select Bobkový list	0,1 g	0,01 Kč
Horeca Select Nové koření	0,1 g	0,04 Kč

Cena za jednu porci:** **28,51 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

60 min

- Uzenou pečeně uvaříme ve vodě s novým kořením, bobkovým listem a celým pepřem.
- K masu přidáme jednu celou cibuli a společně vaříme doměkka. Maso vyjmeme, vývar přecedíme.
- Namočený hrách úplně rozvaříme a prolisujeme. Vaříme bez soli.
- Polovinu cibule nakrájíme nadrobno, orestujeme dozlatova a přidáme do prolisovaného hrachu.
- Konzistenci kaše upravíme přidáním vývaru z uzeného masa, dochutíme solí, majoránkou.
- Zbylou cibuli nakrájíme na kolečka, osmažíme dozlatova a necháme odkapat na papíře.
- **Servírování:** Při servírování hrachovou kaši omastíme sádlem, doplníme osmaženou cibulkou a plátky uzené pečeně.



Vojto Artz
šéfkuchař METRO

Tipy kuchaře:

1. Uvařené uzené maso můžeme před podáváním krátce opéci na pánvi.
2. Sušený zelený hrách má nejen lepší barvu, ale i chuť.
3. Pro lepší trávení luštěnin je vhodná kombinace s kyselými zeleninovými doplňky.



124,90
142,39*

Kladenská pečeně 80

100 kg hotového výrobku je vyrobeno min. z 80 kg vepřové pečeně
bal.: cca 1,4 kg
cena za 1 kg



16,00
18,24*

Hrách zelený celý

bal.: 5 kg
cena za 1 kg



39,90
45,49*

Sádlo

bal.: 5 kg kbelík
cena za 1 kg

Vepřová krkovice pečená v rozmarýnovém sádle

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Vepřová krkovice	2000 g	269,80 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	1000 g	39,90 Kč
Česnek čerstvý	180 g	0,01 Kč
Horeca Select Rozmarýn čerstvý	30 g	0,57 Kč
Sůl	30 g	0,13 Kč
Horeca Select Brambory	1000 g	7,90 Kč
Kroupy malé	200 g	3,56 Kč
Máslo	100 g	9,56 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	130 g	0,90 Kč
Špenát čerstvý listový	1000 g	39,90 Kč
Sůl	15 g	0,07 Kč
Horeca Select Pepř černý, mletý	0,1 g	0,03 Kč
Horeca Select Majoránka čerstvá	30 g	1,05 Kč
Česnek čerstvý	60 g	0,83 Kč

Cena za jednu porci:** **37,42 Kč**



Obtížnost: ★★☆☆☆

2½ h

Pracovní postup:

- Krvovici rozřízneme podélně na dvě části, které zdrcujeme provázkem. Osolíme, opepříme a opečeme na pánvi.
- Poté vložíme do kastrolu s rozpuštěným sádlem. Sádlo ochutíme rozmarýnem a stroužky česneku, vše vložíme do trouby a pečeme na 120 °C.
- Jakmile je maso měkké, vyjeme ho. Krájíme až přímo při servírování.
- Uvařené brambory prolisujeme a smícháme s uvařenými krupkami. Ochutíme solí, pepřem, česnekem a majoránkou. Nakonec zjemníme máslem.
- Čerstvý špenát přebereme a propereme ve vodě, necháme odkapat.
- Cibuli nakrájíme nadrobno, orestujeme ji krátce na másle, ochutíme česnekem a solí. Vložíme na ni špenát a pouze ho prohřejeme.
- **Servírování:** Nastavované brambory položíme na nahřátý talíř, k tomu přiložíme dobře okapaný špenát, doplněný plátky masa a celé podlijeme trochou sádlu.



Vojto Artz
šéfkuchař METRO

Tipy kuchaře:

1. Aby krkovice byla šťavnatá, nepřekračujte teplotu tepelné úpravy nad 120 °C.
2. Nastavovaná kaše se perfektně hodí k tomuto pokrmu.

MASO
PLANA



Vepřová krkovice bez kosti

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

134,90
153,79*



Špenát listový čerstvý

bal.: fólie 500 g
cena za 500 g

39,90
45,49*



Rozmarýn čerstvý

původ: Izrael
bal.: vanička 30 g
cena za 30 g

18,90
21,55*

Tvarohové knedlíky s perníkovou omáčkou

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Horeca Select Tvaroh měkký tučný	1000 g	49,90 Kč
Veka	300 g	11,58 Kč
Vejce – 2 žloutky (1 žloutek = 17 g)	34 g	5,00 Kč
Sůl	5 g	0,02 Kč
Aro Cukr krystal	30 g	0,69 Kč
Máslo	50 g	4,78 Kč
Dětská krupička	150 g	2,97 Kč
NÁPLŇ		
Švestková povidla	500 g	19,99 Kč
Božkov tuzemský	30 g	5,40 Kč
Horeca Select Skořice mletá	1 g	0,33 Kč
OMÁČKA		
Švestková povidla	500 g	19,95 Kč
Perník na strouhání	300 g	15,60 Kč
Božkov tuzemský	50 g	9,00 Kč
Rozinky	50 g	0,35 Kč
Horeca Select Jádra vlašských ořechů	50 g	3,50 Kč
Voda	600 g	

Cena za jednu porci:** **14,90 Kč**

Obtížnost: ★★★★★☆

 **45 min**

Pracovní postup:

- Z veka odkrojíme okraje a střídku nakrájíme na malé kostičky. Tvaroh necháme odkapat na plátýnku.
- Do tvarohu přidáme žloutky, krupičku, sůl, cukr, kostičky veka, máslo a vypracujeme těsto.
- Povidla rozmícháme, ochutíme tuzemákem a skořicí.
- Těsto rozdělíme na pravidelné dílky a naplníme povidly, vytvarujeme knedlíky a vaříme v osolené vodě či na páře dle velikosti asi 8 minut.
- Uvařené knedlíky vyndáme a potřeme máslem.
- Zbylou část povidel rozvaříme s vodou, přidáme nastrohaný perník, tuzemák, rozinky a ořechy.
- **Servírování:** Napařené knedlíky na talíři doplňujeme připravenou omáčkou a skořicovým cukrem.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO/METRO

Tipy kuchaře:

1. Knedlíky vaříme mírným varem v páře, aby se nerozvařily.
2. Knedlíky můžeme doplnit i strouhaným tvarohem nebo zakysanou smetanou.



49,⁹⁰
56,89*
Tvaroh tučný
bal.: 5 kg
cena za 1 kg



39,⁹⁰
45,49*
Rozinky tmavé
bal.: folie 500 g
cena za 500 g



159,⁹⁰
182,29*
Švestková povidla
bal.: 4 kg
cena za 1 kg

Východočeské smaženky

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Horeca Select Brambory	1000 g	8,90 Kč
Aro Mouka polohrubá	400 g	3,96 Kč
Vejce	50 g	2,50 Kč
Sůl	15 g	0,07 Kč
Olej na smažení	500 g	19,00 Kč
NÁPLŇ		
Jablka	1000 g	11,90 Kč
Vanilinový cukr	30 g	2,49 Kč
Citron na šťávu	50 g	1,80 Kč
Cukr krystal	100 g	0,99 Kč
Horeca Select Skořice mletá	2 g	0,65 Kč
Cukr moučkový	50 g	1,25 Kč
Horeca Select Meduňka	20 g	0,50 Kč

Cena za jednu porci : 5,40 Kč**



Obtížnost: ★★★★★☆

60 min

Pracovní postup:

- Uvařené brambory oloupeme a prolisujeme.
- Přidáme mouku, vejce, sůl a lehce vypracujeme v těsto.
- Těsto vyválíme na 5 mm tenký plát a vykrojíme tvořitkem čtverce.
- Oloupaná jablka nakrájíme na malé kostičky. Ochutíme je skořicí, vanilinovým cukrem, citronovou šťávou a cukrem krystal.
- Ochucenými jablky plníme taštičky, okraje potřeme vejcem a přeložíme.
- Taštičky smažíme dozlatova a necháme je okapat na kuchyňském papíře.
- **Servírování:** Při servírování je můžeme překrajovat, posypeme je moučkovým cukrem a přeložíme je na připravený talíř. Dezert vhodně doplníme čerstvou meduňkou.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO/METRO

Tipy kuchaře:

1. Tento dezert můžeme doplnit i vanilkovou omáčkou s medem.
2. Při zadělávání bramborového těsta promícháme nejprve brambory s moukou a poté přidáme vejce a sůl. Zaděláváme po částech.



10,00
11,40*
Mouka polohrubá
bal.: 5 kg
cena za 1 kg



70,50
80,37*
Vanilinový cukr
bal.: 1 kg
cena za 1 kg



13,90
16,68*
Jablka červená skládaná
vel.: příčný průměr 70+ mm
bal.: karton cca 7 kg
cena za 1 kg

Lívanečky s malinami

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Polohrubá mouka	400 g	4,56 Kč
Aro Mléko 1,5 %	700 ml	6,65 Kč
Aro Cukr krystal	50 g	1,15 Kč
Droždí	30 g	1,28 Kč
Vejsce – žloutky	34 g	5,00 Kč
Vanilínový cukr	30 g	2,49 Kč
Sůl	15 g	0,07 Kč
Citron na kůru	80 g	2,87 Kč
Máslo	100 g	9,56 Kč
Olej slunečnicový	100 g	2,99 Kč
Horeca Select Skořice mletá	10 g	3,27 Kč
Aro Cukr moučkový	100 g	2,49 Kč
NÁPLŇ		
Maliny mražené	500 g	34,95 Kč
Aro Cukr krystal	200 g	4,58 Kč
Horeca Select Smetana 30 %	400 ml	21,56 Kč
Horeca Select Meduňka čerstvá	30 g	0,66 Kč

Cena za jednu porci:** **10,41 Kč**

Obtížnost: ★★☆☆☆

 45 min

Pracovní postup:

- Z droždí, části vlažného mléka, cukru a mouky připravíme kvásek a ten necháme vykynout.
- Poté zbylé mléko, mouku, žloutky, vanilínový cukr, citronovou kůru, sůl a kvásek vymícháme do řídkého těsta, které necháme nakynout a poté z něj na pánvi pečeme lívanečky.
- Upečené lívanečky posypeme skořicovým cukrem vyrobeným z moučkového cukru a skořice.
- Z cukru si připravíme karamel, zalijeme jej vodou a rozvaříme, dle potřeby zredukujeme na medovou konzistenci. Přidáme rozmražené maliny a přivedeme k varu.
- **Servírování:** Při servírování na talíř lívanečky prokládáme malinami a doplňujeme je nokem ušlehané smetany.



Jitka Ulihrachová
šéfkuchař MAKRO

Tipy kuchaře:

1. Výborná je i hrušková náplň, kdy místo malin přidáme na malé kostičky nakrájené hrušky a dochutíme je hřebíčkem a skořicí.
2. Lívanečky můžeme doplnit i jogurtovým přelivem ochucený čerstvou vanilkou.
3. Část malin s karamellem rozmixujeme do hladké omáčky a dezert tím doplníme.



69,90
79,69*

Maliny
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg



54,90
62,59*

Smetana ke šlehání 31 %
bal.: 6× 1 l
cena za 1 l



29,00
33,06*

Slunečnicový olej
bal.: 5 l
cena za 1 l

Borůvkový koláč

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Mouka hladká výběrová	500 g	4,95 Kč
Droždí	25 g	1,07 Kč
Aro Cukr krupice	70 g	1,60 Kč
Aro Mléko 1,5 %	200 ml	1,90 Kč
Vejce 2 ks	100 g	5,00 Kč
Citron na kůru	60 g	2,15 Kč
Vanilínový cukr	30 g	2,49 Kč
Sůl	5 g	0,02 Kč
Horeca Select Sádlo škvářené	70 g	2,79 Kč
Borůvky čerstvé	500 g	39,95 Kč
ŽMOLENKA		
Máslo	50 g	4,78 Kč
Hrubá mouka	80 g	0,91 Kč
Aro Cukr krupice	80 g	1,83 Kč

Cena za jednu porci : 6,95 Kč**



Obtížnost: ★★☆☆☆

2h

Pracovní postup:

- Z droždí, vlažného mléka, mouky a cukru si připravíme kvásek, necháme ho vzejít.
- Do mísy s moukou přidáme vejce, zbylý cukr, citronovou kůru, sůl a vlažný tuk.
- Přidáme i zbylé mléko a vypracujeme vláčné, měkké těsto. Necháme ho vykynout.
- Pekáč vymastíme tukem a pravidelně naneseeme těsto po celé ploše.
- Opět necháme vykynout.
- Z mouky, cukru a másla si v míse připravíme žmolenku. Na vykynuté těsto nasypeeme borůvky, posypeme je žmolenkou a pečeme na 170 °C do upečení.
- **Servírování:** Upečený koláč krájíme na porce a servírujeme na talíři.



Jitka Ulihrachová
šéfkuchař MAKRO

Tipy kuchaře:

1. Při přípravě kvásku si musíte dát pozor, abyste těsto nespáрили horkým tukem nebo mlékem.
2. Tento koláč můžete připravit i z litého nebo hrnkového těsta.



79,90
91,09*

**Borůvky
čerstvé**
bal.: vanička 125 g
cena za 125 g



1,79
2,04*

Čerstvé droždí
bal.: 24x 42 g
cena za 42 g



70,50
80,37*

Vanilínový cukr
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

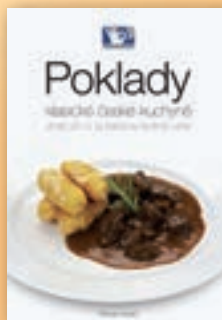


499,¹⁷_{599,00*} **499,¹⁷**_{599,00*} **146,⁴⁹**_{167,00*}

DVD Grilování
krok za
krokem
obsahuje: 3 DVD
v délce 4 h 34 min

DVD Pokrmy
k rodinnému
stolu krok za kr.

Culinary
4/2012



350,⁰⁰_{399,00*}

Poklady klasické
české kuchyně
dostupná i v elektronické verzi na
iBookstore včetně 90 videopostupů



262,²⁸_{299,00*}

Sushi
v prodeji od 12. 10. 2012



499,⁰⁰_{568,86*} **499,⁰⁰**_{568,86*} **218,⁴²**_{249,00*}

Culinaria Francie **Culinaria Itálie** **Šéf na smetaně**



350,⁰⁰_{399,00*} **350,⁰⁰**_{399,00*} **350,⁰⁰**_{399,00*}

S Italem v kuchyni I.,
S Italem v kuchyni II. **Hvězdy kuchyně**

Dáme Vám 4x více
do 31. 12. 2012

Nevíte, kam s použitým kuchyňským olejem?
Nyní Vám jej vyměníme ještě za výhodnější cenu oleje nového!

Bonus 4 Kč/1 litr na nákup nového oleje platí pro všechny,
kdo odevzdají alespoň 45 litrů použitého kuchyňského oleje.

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

www.makro.cz

makro
Partner profesionálů



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

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:



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 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.