

# VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU

m•gastronomie

Čerstvé potraviny



Osobní  
odběr

PARTNER PROFESIONÁLŮ



## 2 týdenní platnost

10. 10. – 23. 10. 2012



### Mléko trvanlivé 1,5 %

bal.: 4x 1 l, 12x 1 l  
cena za 1 l

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

\* cena s DPH

# !BONUS!

## 1x pánev WOK

při nákupu nad 1 999 Kč bez DPH  
v období 19.–21. 10. 2012



Pánev WOK

- ø 28 cm
- uhlíková ocel
- s nepřilnavým povrchem

DO  
VYČERPÁNÍ  
ZÁSOB

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. 1x pánev WOK o 28 cm získáte za jedinečnou cenu 5 Kč po slevě při splnění nákupního limitu. Kompletní podmínky akce jsou k dispozici na recepci Vašeho velkoobchodního střediska.

22 | Platnost: 10. 10. – 23. 10. 2012 | Do vyprodání  
zásob

www.makro.cz



# Výlovy sladkovodních ryb

## Historie rybníkářství

V Česku, respektive na českém území, má rybníkářství dlouholetou tradici, která sahá až do 12. století, kdy byl v roce 1115 založen nejstarší doložený rybník na území Čech. V oblasti Třeboňské pánve se začaly zakládat rybníky za vlády Jana Lucemburského a následně i Karla IV., kdy vznikl nejstarší jihočeský rybník Dvořiště. V současnosti je hlavní úsilí vynakládáno na odbahnění rybníčních soustav a na zpevnění hrází, které byly během velkých povodní poničeny. V Česku se celkem nachází okolo 21 000 rybníků.

## Kapr a jeho dominance

- rozhodující rybou při výlovech je český kapr, který platí za vysoce kvalitní rybu jak na tuzemském, tak na zahraničním trhu
  - kapři se prodávají převážně ve stáří 3–4 roky a s váhou 2,5–3 kg. Jejich spotřeba každoročně stoupá
- Tradiční rozdělení velikostí:  
Kapr I. třídy – do 2,5 kg/ks  
Kapr výběr – nad 2,5 kg/ks



## Tradiční výlovy

- výlovy sladkovodních ryb v Čechách probíhají každoročně na jaře a na podzim
- kromě kapra se vylovují převážně amuři, candáti, líni, pstruzi, siveni, sumci, štiky a tolstolobiti či úhoři

## Jak nafilovat kapra?



1) Nejdříve rybu zbavíme šupin a za žábrami odřízneme hlavu.



2) Filetovat začínáme podél páteře. Postupně maso ostrým nožem oddělíme od žebních kostí.



3) Hotové filety můžeme hustě prorežat, abychom rozřízli malé kosti. Při tepelné úpravě následně změknou a mohou se konzumovat.



## Lysec nebo šupináč? Jaký je mezi nimi rozdíl?

Stavbou těla i výtěžností (tedy procentuálním podílem masa) jsou obě formy kapra totožné. Jediný rozdíl je v tloušťce kůže. Lysec, který má šupiny pouze u hlavy, hřbetní ploutve a částečně po stranách, má kůži silnější a pevnější – kůže se lépe stahuje a je vhodnější např. k marinování. Šupináč s tělem pokrytým šupinami má po odstranění šupin kůži jemnou, která je vhodnější na tepelnou úpravu, hůře se však stahuje.



**i** PRODUKT ČESKÉHO RYBOLOVU



**Kapr celý**  
lat.: *Cyprinus carpio*  
vel.: 1,7–2,5 kg/ks  
původ: Česká republika  
cena za 1 kg

**115,00**  
131,10\*



**Siven celý**  
lat.: *Salvelinus fontinalis*  
vel.: 180–280 g/ks  
původ: Česká republika  
cena za 1 kg

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



**Sumec celý**  
lat.: *Sirulus glanis*  
vel.: 800–1200 g/ks  
původ: Česká republika  
cena za 1 kg

**259,00**  
295,26\*

\* cena s DPH

## VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU



**NOVINKA!**



### Brambory konzumní pozdní prané

varný typ: A salátové, B přílohové  
odrůdy: Princess, Dali, Rosara  
vel.: příčný průměr 55+ mm  
původ: Česká republika  
bal.: síť 10 kg  
cena za 1 kg

**6,90**  
7,87\*



**Losos celý**  
lat.: Salmo salar  
původ: Norsko  
vel.: 2-7 kg/ks  
cena za 1 kg

**115,00**  
131,10\*



### Pražma královská

lat.: Sparus aurata  
vel.: 250-550 g  
původ: Recko, Chorvatsko, Itálie  
cena za 1 kg

**209,00**  
238,26\*

**NOVINKA!**



### Zelí kysané bílé

pevný obsah: 85 %  
původ: Slovensko  
bal.: kbelík 5 kg  
cena za 1 kg

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



### Salát ledový

původ: Španělsko,  
Nizozemsko  
bal.: karton 10 ks  
cena za 1 ks při koupi  
kartonu

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



### Hlíva čerstvá

druhy: ústřední, baby, řízky, královská  
bal.: vanička 225 g od  
cena za bal. od

**SLEVA 20%  
NA CELOU KATEGORII**

**25,90**  
29,53\*



### Kapusta růžičková

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

**35,90**  
40,93\*

**NAVÍC**



1 kg ROZINEK  
SUŠENÝCH PŘI  
KOUPI 2 kg MANDLÍ  
NATURAL, BAL.: 1 kg  
- vložíte do svého  
nákupního košíku



### Mandle jádra natural

bal.: sáček 1 kg  
cena za 1 kg

**169,90**  
193,69\*

obj. č. 255140

**i**

- FARMOVANÁ RYBA Z NIZOZEMSKA  
- VHODNÁ ALTERNATIVA ZA VOLNĚ LOVENÉ  
BÍLÉ RYBY  
- NUTRIČNÍ HODNOTY: 100 g = 750 mg OMEGA 3  
MASTNÝCH KYSELIN, 118 kcal/498 kJ



### Claresse filet

lat.: Heterobranchus  
longifilis x clarias gariepinus  
vel.: 100-400 g/ks,  
původ: Nizozemsko, chov  
filet bez kosti a kůže  
cena za 1 kg

**179,00**  
204,06\*

**i**

### TUŇÁK ŽLUTOPLOUTVÝ



### Tuňák filet AA grade

lat.: Thunnus albacares  
původ: Filipíny, Srí Lanka  
vel.: 0,8-3+ kg  
cena za 1 kg

**569,00**  
648,66\*

**i**

### POCHÁZÍ Z CHOVU



### Mušle italské

lat.: Mytilus galloprovincialis  
vel.: 70-90 ks/kg  
původ: Itálie, Španělsko  
cena za 1 kg

**55,00**  
62,70\*

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

\* Uvedená cena je již po slevě.

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU

# Připravte se na Svatomartinské hody



**Husa**  
původ: Maďarsko  
bal.: karton/ks  
cena za 1 kg

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



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

**189,90**  
216,49\*



**Husí stehna**  
původ: Maďarsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

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

**i DALŠÍ AKČNÍ CENA TAKÉ NA  
HUSA RUČNĚ DRANÁ MRAŽENÁ**



**Kachna  
s droby**  
původ: Maďarsko  
bal.: karton/ks  
cena za 1 kg při odběru  
kartonu

**50,90**  
58,03\*



**Kachní/husí  
játra – Foie Gras**  
původ: Maďarsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg od

**499,00**  
568,86\*



**Kachní prsa  
bez kostí s kůží**  
původ: Maďarsko, Francie  
vakuově baleno  
cena za 1 kg od

**184,90**  
210,79\*



**Kachní stehna**  
původ: Maďarsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

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



**Kachní prsa  
s kostí a kůží**  
původ: Maďarsko  
bal.: karton 10 ks/ks  
cena za 1 kg při koupi  
kartonu

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



**Kachní čtvrtky**  
původ: Maďarsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**92,90**  
105,91\*



**Kachní/husí játra  
nevykrmená**  
původ: Maďarsko  
bal.: 500 g  
cena za 500 g

**KACHNÍ JÁTRA**  
**39,90**  
45,49\*

**HUSÍ JÁTRA**  
**54,90**  
62,59\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



## TRVALE NEJNIŽŠÍ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

Vepřová pečeně bez kostí s řetízem • Vepřová plec bez kostí 3D, 4D  
• Vepřová krkovička 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!



**Vepřová panenka**  
z prasnic  
původ: Německo, Maďarsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**129,90** 148,09\*



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

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



**Sekané maso max. obsah tuku 50 %**  
původ: Česká republika  
baleno v ochranné atmosféře  
bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg

**56,90** 64,87\*



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

**109,90** 125,29\*



**Hovězí zadní – spodní šál**  
původ: Nizozemsko, Německo  
vakuově baleno  
bal.: cca 3 kg  
cena za 1 kg

**129,90** 148,09\*



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

**79,90** 91,09\*



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

**499,00** 568,86\*



**Kuře vodňanské**  
původ: Česká republika  
bal.: karton/ks  
cena za 1 kg při odběru kartonu

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



**Hovězí carpaccio**  
původ: Argentina  
bal.: 2x 5x 80 g  
cena za 80 g

**39,90** 45,49\*



**Vepřová žebírka z boků**  
původ: Maďarsko  
bal.: karton 10 kg  
cena za 1 kg

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



**Telecí T-bone steak**  
původ: Nizozemsko  
bal.: 4x 300 g  
cena za 300 g

**134,00** 152,76\*



**Kuřecí prsní řízky natur**  
původ: Brazílie  
bal.: 6x 2 kg  
cena za 1 kg

**83,90** 95,65\*

\* cena s DPH

# VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU

LE&amp;CO



**Sendvičový nářez z kýty konzumní, Sendvičová šunka standardní**

bal.: cca 3,7 kg  
cena za 1 kg od

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

krásno



**Uzené a ovarové koleno bez kosti**

bal.: cca 0,6 kg  
cena za 1 kg

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



**Anglická slanina výběrová**

bal.: cca 1,9 kg  
cena za 1 kg

**92,00**  
104,88\*



**Korunní šunka výběrová**

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

**129,90**  
148,09\*



**Uzená kuřecí stehna**

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

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

krásno



**Debrecínská lahůdka**

bal.: cca 2,7 kg  
cena za 1 kg

**94,90**  
108,19\*



**Prejt jitrnicový, jelítkový**

bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg

**47,50**  
54,15\*



**Kuřecí nářez**

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

**61,30**  
69,88\*



**Tlačěnka**

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

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



**Gothaj**

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

**39,00**  
44,46\*

BILBO useniny



**Jarmareční klobása**

bal.: 8x 150 g  
cena za 150 g

**12,70**  
14,48\*



**Javořické párky**

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

**56,50**  
64,41\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



**NOVINKA!**

**Lef**  
spol. s.r.o.



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

**17,90**  
20,41\*



**GASTRO**  
olomoucké tvarůžky



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

**165,90**  
189,13\*



**Romadur**  
čistý, chilli,  
česnek/bylinky  
bal.: 10x 100 g  
cena za 100 g

**14,50**  
16,53\*

**HALUŠKY**



**Halušky**  
bal.: 500 g, 3 kg  
cena za 1 kg od

**34,90**  
39,79\*

**MACETA**



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

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

**NOVINKA!**

**heli**



**Hovězí guláš**  
bal.: 2 kg  
cena za 1 bal.

**259,00**  
295,26\*



**Gastro Koliba, Oštiepok**  
bal.: cca 2 kg, cca 1,1 kg  
cena za 1 kg

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

**BONECO**



**Saláty**  
pochoutkový,  
bramborový, vaječný,  
dřebeží pikant, hanácký  
bal.: 2 kg, 3x 140 g, 450 g  
cena za 1 kg od

**53,90**  
61,45\*



**Emmentaler EntreMont**  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**209,90**  
239,29\*

**Rybex**



**Treska à la losos**  
drčená  
bal.: 2 kg, 400 g, 3x 100 g  
cena za 1 kg od

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

**MEDIUSA**



**Rajčata sušená, polosušená**  
bal.: 150 g, 500 g, 1 kg  
cena za 1 kg

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



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

**94,90**  
108,19\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



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

**23,90**  
27,25\*



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

**39,90**  
45,49\*



**Omega Frit**  
bal.: 2,5 kg  
cena za 2,5 kg

**129,90**  
148,09\*



**Pomazánkové**  
**máslo gastro**  
bal.: 5 kg  
cena za 1 kg

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



**Fénix**  
**smetanový sýr**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

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



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

**138,90**  
158,35\*



**Předsmážený**  
**eidam 30 %,**  
**Předsmážený**  
**eidam se šunkou**  
bal.: 18× 100 g  
cena za 100 g

**15,50**  
17,67\*



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

**39,90**  
45,49\*



**Hermelín gastro**  
bal.: 20× 100 g  
cena za 100 g

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



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

**27,90**  
31,81\*



**Florian jogurt**  
**2,3 %**  
různé příchutě  
bal.: 8× 150 g, 20× 150 g  
cena za 150 g

**5,00**  
5,70\*



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

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

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



# Partneři

ve Vaší kuchyni, kteří Vás

# nezklamou!

# Rama



RAMA  
CREMEFINE  
PROFI 31 %

**Rama Cremefine Profi 31% ke šlehání**  
**IDEÁLNÍ PRO:**

- Nasledují a zaručují výbornou a voňavou
- K dokončení dezertů a dortů;
- Základ na přípravu ovocných pěn a krémů
- v cukrářství;
- Krémy a pastiky;
- Zapečené dorty a zavaňová příchutí;
- Dokončení pokrvek a dalších jídel\*.

\* Některá Rama směsání např. s šumivou  
Přidáním a vyzrání na krátkou dobu nebo  
& mrazit gela.

Rama Cremefine  
ke šlehání 31 %  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**58,90**  
67,15\*



ŽIVOČIŠNÁ  
SMETANA

RAMA  
CREMEFINE  
PROFI 15 %

**Rama Cremefine Profi 15% na vaření**  
**IDEÁLNÍ PRO:**

- Zjemní tradičních i krémových polévek,
- světlé teplé omáčky připravené na
- světlé teplé omáčky připravené pomocí
- mláčky;
- Salátové dressingy;
- Puzavky vegetariánské kuchyně.

Rama Cremefine  
na vaření 15 %  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**44,50**  
50,73\*



ŽIVOČIŠNÁ  
SMETANA

RAMA  
CREMEFINE  
FRAICHE 24 %

**Rama Cremefine Fraiche 24%**  
**IDEÁLNÍ PRO:**

- Jídla mexické kuchyně;
- Jídla studené kuchyně španělské sady;
- pečené pokrvy;
- Dgq. studené omáčky s dalšími přísadami
- příchutí;
- sladké předkrasné pokrvy;
- Chutně kukučky.

Rama Cremefine  
Fraiche 24 %  
s rostlinným tukem  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**58,90**  
67,15\*



Uchovávat  
v lednici



&

Unilever  
Food  
Solutions  
Inspirace každý den

15 let úspěšné spolupráce

# Hrachová polévka s uzeným masem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Hrách zelený sušený	350 g	5,95 Kč
Vývar z uzeného masa (vlastní výroba)	800 g	
Česnek	80 g	1,11 Kč
Sůl	18 g	0,08 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	1 g	0,35 Kč
Horeca Select Majoránka čerstvá	30 g	1,05 Kč
Cibule bílá	300 g	7,77 Kč
Mrkev	100 g	0,59 Kč
Celer	100 g	1,09 Kč
Pórek	100 g	1,99 Kč
Horeca Select Bobkový list	0,5 g	0,62 Kč
Uzená plec	600 g	47,94 Kč
Máslo	200 g	19,12 Kč
Sádlo	150 g	5,99 Kč

**Cena za jednu porci\*\*:** **9,36 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

**70 min**

- Zelený hrách propláchneme, namočíme na 12 hodin a v té samé vodě následně vaříme úplně doměkka (jednotlivá uvařená zrnka musejí mezi prsty jít lehce rozmáčkout). NESOLÍME!
- Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na velké kusy a orestujeme na sádle dozlatova. Přidáme uzené maso vcelku, vše zalijeme vodou. Přidáme koření. Zavaříme a táhneme 3 hodiny. Poté maso vyjmeme a vývar přecedíme. Maso použijeme do polévky jako vložku a vývar pro upravení konzistence hrachové polévky.
- Uvařený hrách prolisujeme přes cedník, popřípadě pasírkou. Vzniklé pyré povolíme do konzistence vývarem z uzeného masa. Polévku dochutíme příp. solí, třeným česnekem a překrájenými lístky čerstvé majoránky. Nakonec vše zjemníme vychlazeným máslem.
- **Servírování:** Nakrájené uzené maso orestujeme na sádle v pánvi a doplníme jím polévku nalitou do nahřátého talíře.



Petr Stádník  
šéfkuchař MAKRO CZ

## Tipy kuchaře:

1. Uvařený hrách můžeme i mixovat, nicméně i pak musíme polévku přecedit.
2. Během vaření hrachu je důležité sbírat naběračkou povrchové nečistoty a sražené bílkoviny. Vytvářejí nepříjemnou příchut v polévce a snižují její lesk.
3. Vybírejte pečlivě kvalitní uzené maso, ta méně kvalitní jsou plná soli a vody a po jejich dovaření a dopečení byste mohli mít velké ztráty.

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA  
aro



**Uzená rolovaná plec 60**  
100 kg hotového výrobku je vyrobeno min. z 60 kg vepřové plece  
bal.: cca 1,3 kg  
cena za 1 kg  
**79,90**  
91,09\*



**Majoránka čerstvá**  
původ: Izrael  
bal.: vanička 30 g  
cena za 30 g  
**29,90**  
34,09\*



**Hrách zelený celý**  
bal.: 5 kg  
cena za 1 kg  
**16,00**  
18,24\*



# Pečená husa s jablky a zelníkem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Husí stehna	3000 g	449,70 Kč
Kuřecí vývar (vlastní výroba)	100 g	2,90 Kč
Sůl	10 g	0,04 Kč
Husí sádlo	1500 g	117,00 Kč
Jablka (červená)	1500 g	19,35 Kč
Husí Foie gras	100 g	67,90 Kč
Demi-glace kuřecí (vlastní výroba)	25 g	1,00 Kč
Horeca Select Tymian čerstvý	0,3 g	0,01 Kč
Máslo	100 g	9,56 Kč
<b>Zelník:</b>		
Celozrnná pšeničná mouka hladká	300 g	7,17 Kč
Celozrnná pšeničná mouka polohrubá	300 g	7,17 Kč
Droždí	42 g	0,08 Kč
Cukr krystal	20 g	0,46 Kč
Mořská sůl	18 g	0,21 Kč
Husí sádlo	10 g	0,78 Kč
Mléko plnotučné	200 g	2,53 Kč
Zelí bílé	1000 g	6,90 Kč
Cibule	400 g	2,76 Kč

**Cena za jednu porci\*\* : 69,55 Kč**



Pracovní postup: Obtížnost: ★★☆☆☆ Doba přípravy: 6 hod Doba vaření: 5 hod

- Husí stehna:** Od očištěných husích stehen odsekne pomocí nože vrchní kloub, tak abychom neporušili kost. Poté stehna nasolíme hrubozrnnou solí na 5 hodin. Následně stehna opláchneme od soli, osušíme utěrkou a opečeme je dozlatova v pánvi. Po opečení stehna přeložíme do rozehrátého husího tuku a konfitujeme doměčka. Stehna konfitujeme plně ponořená v sádle při teplotě max. 85 °C po dobu cca 4,5 hodiny (než maso samo skoro odpadá od kosti). Měkká stehna přendáme do jednorčovných sáčků spolu s tukem, necháme vychladnout a poté zavakuujeme. Takto je uchováme v lednici pro další použití.
- Zelník:** Připravíme si kvásek z části vlažného mléka, droždí, špetky soli, cukru, mouky a vymícháme hladkou kašičku, kterou necháme přikrytou vykynout při 38 °C. Poté smícháme ve větší misce všechny zbylé sypké hmoty a promícháme je spolu s kváskem a se zbylým vlažným mlékem. Vypracujeme hladké kynuté těsto. Z vykynutého těsta připravíme malé bochánky, které přikryté necháme znovu vykynout. Bochánky následně rozválíme a naplníme připraveným zelím a zabalíme. Zelníky lehce vidličkou propícháme na povrchu k uvolnění páry a pečeme je na 200 °C cca 15 minut. Po upečení je potřeme sádlem.
- Zelí:** Cibuli a zelí nakrájíme na nudličky. V tom samém pořadí je orestujeme zvolna na sádle, osolíme a přiklopné dusíme doměčka. Po udušení zelí ponecháme vychladnout a plníme jím kynuté těsto. Trochu připraveného zelí si ponecháme na doplnění na talíři.
- Štáva a foie gras:** Foie gras nakrájíme na silné plátky (1 cm) a zprudka je opečeme v pánvi na barvu. Následně osolíme a ponecháme prohřát v teple (55 °C). Výpek zalijeme vývarem a vložíme do něj demi-glace. Celé svaříme na sirup, který přecedíme a zjemníme kostičkami studeného másla a tymiánem.
- Servírování:** Zavakuovaná stehna ohřejeme ve vodní lázni a pak je dopékáme dokřupava pod salamandrem. Jablka nakrájíme na výseče, opečeme je na malém množství sádla v pánvi na barvu a přidáme je k stehnu pod salamandr. Podáváme vše na nahřátém talíři podlitě připravenou štávou a doplněné o pečený zelník s připraveným zelím na sádle.



Petr Stádník  
šéfkuchař MAKRO CZ

## Tipy kuchaře:

- U tohoto receptu se dříve maso peklo klasicky v troubě na 180 °C a z výpeku se připravovala štáva. Tímto způsobem vaření docílíte jemnějšího, nevysušeného masa. Doporučuji tyto pomalé úpravy provádět přes noc při nižší teplotě, kdy spotřebujete méně energie a navíc je i levnější.
- Štáva se při takovéto tepelné úpravě následně připravuje z vlastního demi-glace. Je to silný masový koncentrát vyrobený z kostí, zeleniny a dalších přísad a svařený bez mouky na minimální množství v sirup. Z tohoto koncentrátu použijete jen čajovou lžičku na každou porci zůstať a následnou sílu štávy ocení každý host.
- Přebývající sádlo si přecedíme a uchováme je pro další použití.



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

**Husí stehna**  
původ: Maďarsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg



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

**Tymián čerstvý**  
původ: Izrael  
bal.: vanička 30 g  
cena za 30 g



**13,90**  
15,85\*

**Jablka červená skládaná**  
vel.: příčný průměr  
70+ mm  
bal.: karton cca 7 kg  
cena za kg

# VIVA L'ITALIA



**Mozzarella 45 %**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**109,<sup>90</sup>** 125,29\*



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

**35,<sup>90</sup>** 40,93\*



**Mozzarella  
třešinky**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**139,<sup>90</sup>** 159,49\*



**Gorgonzola**  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**179,<sup>90</sup>** 205,09\*



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

**236,<sup>90</sup>** 270,07\*



**Grana Padano  
strouhané**  
bal.: 450 g  
cena za 450 g

**109,<sup>90</sup>** 125,29\*





**Semolinové  
těstoviny**  
více druhů  
bal.: 5 kg  
cena za 1 kg

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



**Prosciutto crudo**  
sušeno 5–6 měsíců  
bal.: cca 6,5 kg  
cena za 1 kg

**174,90**  
199,39\*



**Pancetta  
Affumicata**  
uzený, sušený bok s kůží  
sušeno 25 dní  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**249,90**  
284,89\*



**Extra Virgin  
olivový olej**  
původ: Itálie  
bal.: 1 l  
cena za 1 l

**69,00**  
78,66\*



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

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



**Sušená rajčata**  
bal.: 2,9 kg  
cena za 1 kg

**124,90**  
142,39\*



**Losos**  
uzený, marinovaný  
plátky  
bal.: 500 g, cca 1 kg  
cena za 1 kg od

**459,90**  
524,29\*



**Rajčata  
loupaná celá**  
bal.: 2,55 kg  
cena za 1 kg

**21,20**  
24,17\*



**Olivy krájené**  
2 druhy  
bal.: 3 kg  
cena za 1 kg

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



**Omáčka  
na pizzu**  
bal.: 4,1 kg  
cena za 1 kg

**23,50**  
26,79\*

# Vše pro hotel



	cena bez DPH	cena s DPH
spirit 70 ml	69,99	83,99
vino 200 ml	74,99	89,99
sklenice 300 ml	79,99	95,99
sklenice 230 ml	89,99	107,99
sklenice 360 ml	94,99	113,99

## Linie sklenic Stephanie

- bal.: 6 ks
- cena za bal.

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



		cena bez DPH	cena s DPH
jídelní lžice	6 ks	109,99	131,99
jídelní vidlička	6 ks	109,99	131,99
jídelní nůž	3 ks	59,99	71,99
kávoová lžička	6 ks	81,99	98,39
dezertní vidlička	6 ks	89,99	107,99

## Příbory Scandic H-Line

- nerezavějící ocel
- různá balení
- cena za bal.

cena od  
**59,99**, 71,99\*



	cena bez DPH	cena s DPH
talíř dezertní 20,5 cm	59,99	71,99
talíř na polévku 20,5 cm	79,99	95,99
talíř mělký 25,5 cm	89,99	107,99
plato 30 cm	179,99	215,99

## Linie Pura

- vysoce kvalitní trvanlivý porcelán
- cena za 1 ks

cena od  
**59,99**, 71,99\*





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

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



**Kuřecí koktejlové pářečky**  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

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



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

**113,90** 129,85\*



**Paštiky**  
2 druhy  
bal.: 72x 23 g  
cena za 23 g

**3,70** 4,22\*



**Džem – porce**  
2 druhy  
bal.: 100x 25 g  
cena za 25 g

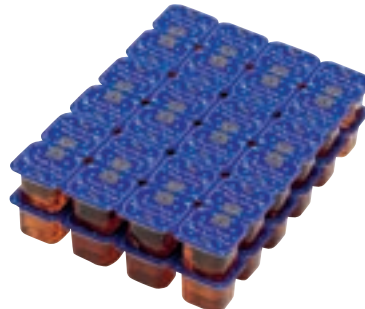
**3,40** 3,88\*

DANONINO



**Prima cena**  
mix jahoda, vanilka  
bal.: 8x 115 g,  
3x (8x 115 g)  
cena za 115 g

**3,60** 4,10\*



**Med lesní**  
bal.: 48x 20 g  
cena za 20 g

**1,90** 2,17\*



**Corn Flakes**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**39,00** 44,46\*



**Choco Balls**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**59,00** 67,26\*



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

**1,35** 1,54\*

\* cena s DPH



**Uzená kýta bez kosti 60**

100 kg hotového výrobku  
je vyrobeno min. z 60 kg  
vepřové kýty  
bal.: cca 1,3 kg  
cena za 1 kg

**79,90**  
91,09\*



**Nakládaný hermelín**

Sedlčanský, bal.: 2,3 kg (15x 75 g sýra)  
cena za 1 ks sýra  
další akční ceny také na: Nakládaný  
hermelín s feferony, s česnekem,  
bal.: 3,2 kg, (18x 100 g sýra), 750 g  
(5x 75 g sýra)

**21,90**  
24,97\*



**Hovězí svíčková**

kategorie skotu: mladý býk, 9–12 měsíců  
původ: Nizozemí  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**449,00**  
511,86\*



**Mrkev karotka**

praná  
původ: Holandsko  
bal.: fólie 5 kg  
cena za 1 kg

**7,90**  
9,01\*



**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

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.

\* cena s DPH