

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

2 týdenní
platnost

7. 11. – 20. 11. 2012



Uzená kýta bez kosti 60

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

79,90
91,09*

* cena s DPH



Suché plody



**Kešu jádra pražené
nesolené**
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

129,90
148,09*



**Mandle jádra
blanširované**
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

99,90
113,89*



Lísková jádra natural
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

89,90
102,49*



Kokos strouhaný
bal.: sáček 1 kg
cena za 1 kg

49,90
56,89*



Ořechy zpracované
druhy: plátky, kostky, sekané, mleté
bal.: sáček 400 g, 500 g
cena za 400 g od

49,90
56,89*



Brusinky sušené
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

69,90
79,69*

* 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.



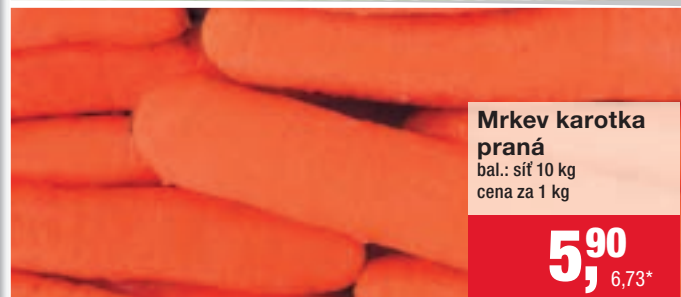
Rajčata cherry keříková
původ: Itálie
bal.: karton 3 kg
cena za 1 kg

89,90 102,49*



Zelí pekingské
bal.: fólie 1 ks
cena za 1 kg

12,90 14,71*



Mrkev karotka praná
bal.: síť 10 kg
cena za 1 kg

5,90 6,73*



Paprika bílá
vel.: příčný průměr 60+ mm
původ: Řecko, Španělsko
bal.: karton cca 5 kg
cena za 1 kg

29,90 35,88*



Pórek
původ: Nizozemsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

25,90 29,53*



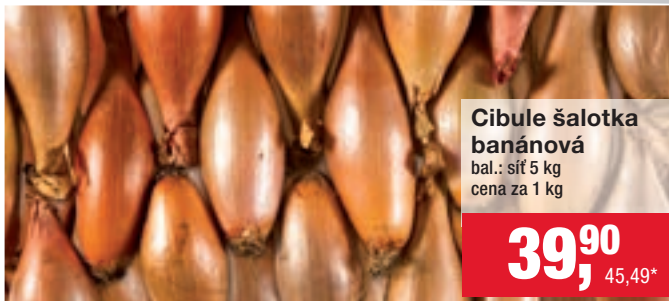
Křen bílý
původ: Maďarsko
bal.: síť cca 1 kg
cena za 1 kg

65,90 75,13*



Žampiony bílé
vel.: příčný průměr klobouku 55/65, 65/70 mm
původ: Česká republika
bal.: karton 2 kg
cena za 1 kg

59,90 68,29*



Cibule šalotka banánová
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

39,90 45,49*



Česnek bílý
původ: Česká republika
bal.: krabička 250 g
cena za 250 g

65,90 75,13*



Saláty trhané čerstvé
druhy: Insalata mista, Mix
původ: Itálie
bal.: sáček 250 g, 300 g
cena za 1 sáček od

SLEVA 20%
NA CELÝ SORTIMENT HS
SALÁTŮ TRHANÝCH Z ITÁLIE.

39,90 45,49*

* Uvedená cena je již po slevě.

* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU

NAVIC

VÍNO BASSI SAUVIGNON
IGT, BAL.: 750 ml
PŘI KOUPI 3 ks A VÍCE
KREKET NEVAŘENÝCH,
VEL.: 100/120 ks/kg,
BAL.: 500 g
- přidejte do svého
nákupního košíku



Krevety celé nevařené
lat.: Litopenaeus vannamei
vel.: 100/120 ks/kg
původ: Ekvádor, lov
cena za 500 g

99,00 112,86*

obj. č. 224681

- i** - PEVNĚ STRUKTUROVANÉ MASO, KTERÉ PŘI TEPELNÉ ÚPRAVĚ ZESVĚTLÁ
- NA ROZDÍL OD KLASICKÉHO SUMCE JE CHUŤ VÍCE PODOBNÁ MOŘSKÝM RYBÁM
- VHDNÁ DELŠÍ TEPELNÁ ÚPRAVA



Sumeček africký filet
lat.: Clarias gariepinus
vel.: 200–400 g/ks
původ: Nizozemsko
bez kostí a kůže
cena za 1 kg

189,00 215,46*



Chobotnice kuchaňá
lat.: Octopus vulgaris
vel.: 250–450 kg/ks
původ: Indonésie, lov
cena za 1 kg

259,00 295,26*



Pstruh duhový filet
lat.: Oncorhynchus mykiss
vel.: 80–150 g/ks
původ: Česká republika, Rakousko
cena za 1 kg

259,00 295,26*



Mořský vlk
lat.: Dicentrarchus labrax
vel.: 250–550 g/ks
původ: Řecko, Chorvatsko, Itálie, chov
cena za 1 kg

239,00 272,46*

i VOLNĚ LOVENÁ
MOŘSKÁ RYBA



Halibut filet
lat.: Hippoglossus hippoglossus
vel.: 300–600 g/ks
původ: Dánsko
cena za 1 kg

319,00 363,66*

i TUŇÁK
ŽLUTOPLOUTVÝ



Tuňák filet AA grade
lat.: Thunnus albacares
původ: Filipíny, Srí Lanka
vel.: 0,8–3+ kg
cena za 1 kg

529,00 603,06*

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



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

119,00 135,66*

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

* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU

Pečujte o kvalitu a čerstvost masa stejně jako my!

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



Kuřecí prsní řízky

naturální
původ: Brazílie

bal.: 6x 2 kg, 8x 2 kg
cena za 1 kg

82,90 94,51*



Kuře vodňanské

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

44,90 51,19*



Kachna

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

57,90 66,01*



Kohout

původ: Francie
bal.: cca 4 kg
cena za 1 kg

74,90 85,39*



Kachní stehna

původ: Maďarsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

99,90 113,89*



**Mini kuřátko/
Baby kuřátko**

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

54,90 62,59*



Kachní prsa

– filetky
původ: Francie
vakuově baleno
bal.: cca 250 g
cena za 1 kg

259,00 295,26*



**Smažený kuřecí
hamburger**

původ: Česká republika
bal.: 6x 1 kg, 1 kg
cena za 1 kg při koupi
kartonu

44,90 51,19*



**Telecí
tournedos**

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

94,90 108,19*



**Kuřecí prsa
s kostí – motýlek**

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

78,90 89,95*

* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU

Svatomartinské hody

Platnost cen do 11. 11. 2012



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

104,90
119,59*



Husí stehna
původ: Maďarsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

154,90
176,59*



MRAZENÉ CHLAZENÉ	název	cena za 1 kg	
		bez DPH	s DPH
	Husa chlazená, původ: Maďarsko	149,00	169,86
	Husí prsa s kostí a kůží, původ: Maďarsko	259,00	295,26
	Husí stehna, původ: Maďarsko	229,90	262,09
	Kachní/Husí játra – Foie Gras, původ: Maďarsko, Francie, <u>cena od</u>	599,00	682,86
	Kachna vodňanská, původ: Česká republika	69,90	79,69
	Kačer/Kachna Barbarie, původ: Francie	129,00	147,06
	Kachní čtvrtky, původ: Maďarsko	124,90	142,39
	Kachní prsa Magret de Canard – mulard IGP, původ: Francie	299,00	340,86
	Kachní prsa – řez Tournedos, původ: Francie, bal.: 2x 140 g, <u>cena za 1 bal.</u>	139,00	158,46
	Kachní stehna mulard, původ: Francie	134,90	153,79



FINESTRO

Vychutnejte si skutečnou kvalitu



Charolais/Irish Angus hamburger
původ: Německo
bal.: 6x 200 g
cena za 200 g

64,90
73,99*



Irské jehněčí hamburger
obsah masa 98 %
původ: Německo
bal.: 6x 200 g
cena za 200 g

54,90
62,59*



Bison hamburger
obsah masa 98 %
původ: Německo
bal.: 6x 200 g
cena za 200 g

89,90
102,49*



Wagyu hamburger
obsah masa 98 %
původ: Německo
bal.: 6x 200 g
cena za 200 g

114,00
129,96*

* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU



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

109,90 125,29*



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

154,90 176,59*



Rump steak
angl.: Heart of Rump
původ: Argentina
vakuově baleno
cena za 1 kg

369,00 420,66*



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

149,90 170,89*



Hovězí vysoká roštěná
angl.: Rib Eye
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 2,5–3 kg
cena za 1 kg

249,00 283,86*



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

89,90 102,49*



Telecí kýta – rump
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

229,00 261,06*

* cena s DPH



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

63,90 72,85*



Vepřová žebírka z boků – Spare ribs
původ: Maďarsko
bal.: karton 10 kg
cena za 1 kg

49,90 56,89*



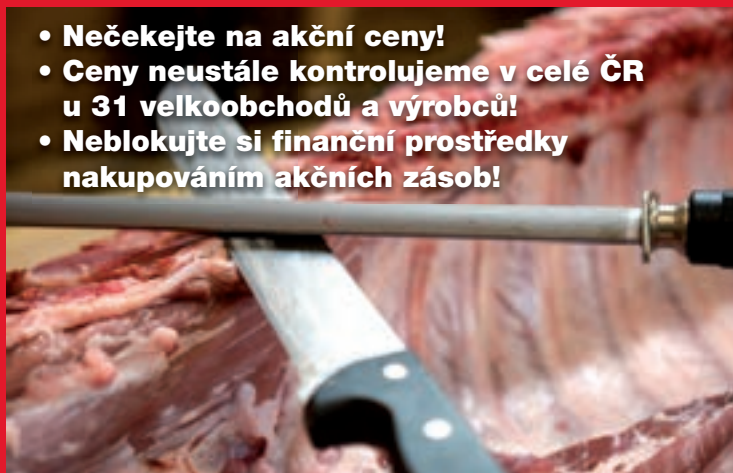
Vepřové palce z panenek
původ: Nizozemsko
bal.: cca 1,2–1,5 kg
vakuově baleno
cena za 1 kg

94,90 108,19*

TRVALE NEJNIŽŠÍ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

Vepřová pečeně bez kosti s řetízem • Vepřová plec bez kosti 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!



VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU



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

13,50
15,39*



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

47,50
54,15*



Čertíci
bal.: cca 1,7 kg
cena za 1 kg

82,50
94,05*



Uzená kuřecí stehna
bal.: cca 1,8 kg
cena za 1 kg

64,90
73,99*



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

89,90
102,49*



Anglická slanina speciál
bal.: cca 0,9 kg
cena za 1 kg

94,90
108,19*



Moravská tlačěnka masová
bal.: cca 2,5 kg, 1 kg
cena za 1 kg

54,90
62,59*



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

63,00
71,82*



Ústecká klobása
bal.: cca 1,3 kg
cena za 1 kg

89,90
102,49*



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

99,90
113,89*

* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU




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

59,90 68,29*




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

114,00 129,96*






**Vysočina,
Turistický salám**
bal.: cca 0,8 kg
cena za 1 kg

94,90 108,19*




**Gastro šunka
standardní**
bal.: cca 3,7 kg
cena za 1 kg

89,90 102,49*



**Csabai
klobása**
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

194,90 222,19*




**Kuřecí
prsní šunka
standardní 60 %**
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

94,90 108,19*

**Pečená masová
sekaná**
bal.: 2x 1 kg
cena za 1 kg

39,90 45,49*




**Vepřový nářez
z plece konzumní,
Vepřová šunka
z plece standardní**
bal.: cca 3,6 kg
cena za 1 kg od

67,50 76,95*




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

37,50 42,75*




**Váhalova
mozaika**
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

114,90 130,99*

* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU



- i** - VYLEPŠENÉ RECEPTURY
- 10 RESP. 16 STEJNÝCH PORCÍ - BEZ PATEK
- OBAL VHDNÝ K REGENERACI V KONVEKTOMATU
- OBAL UMOŽŇUJÍCÍ EFEKTIVNÍ SKLADOVÁNÍ



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

28,50 32,49*



Pomazánky
budapeštská, bulharská,
rybí, hermelinová
bal.: 4x 100 g, 4x 120 g,
500 g, 1 kg
cena za 1 kg od

69,00 78,66*



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

52,50 59,85*



Listové těsto
bal.: 500 g
cena za 500 g

14,90 16,99*



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

229,00 261,06*



Sledové závitky v aspiu
bal.: 4x 200 g, 1 kg
cena za 200 g
další akční ceny také na:
Hostavická směs,
bal.: 500 g,
Závitky mexico,
bal.: 1 kg

67,90 77,41*



Zavináče
bal.: 2x 400 g, 1 kg (pevný podíl = 800 g),
5 kg (pevný podíl = 4 kg)
cena za 1 kg od

69,80 79,57*



Mořské plody
salát z darů moře,
chobotnicový salát
bal.: 350 g, 1 kg
cena za 1 kg od

260,00 296,40*

* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU



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

94,90
108,19*



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

109,90
125,29*



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

156,90
178,87*



**Vltavín
dvouplísňový**
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*



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

104,90
119,59*



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

12,50
14,25*



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

15,50
17,67*



Pizzatop
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

57,90
66,01*



Tavený sýr 64 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

89,90
102,49*



Balkánský sýr
bal.: 3 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
bal.: 1 kg, 1,25 kg

89,90
102,49*

* 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

24,90
28,39*



**Trvanlivá
smetana 12 %**
bal.: 6× 1 l
cena za 1 l
další akční cena také na:
Trvanlivá smetana 21 %,
bal.: 6× 1 l

38,50
43,89*



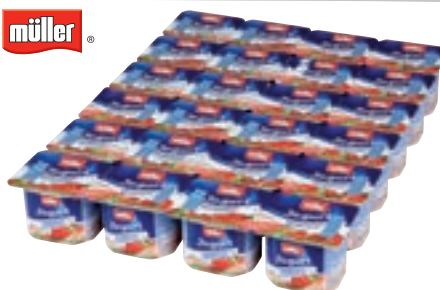
**Trvanlivá
smetana extra
nášleh 35 %**
bal.: 1 l
cena za 1 l

65,90
75,13*



Stella extra
bal.: 20× 250 g
cena za 250 g
další akční cena také na:
Sluna cukrářská,
bal.: 6× 200 g

11,90
13,57*



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

4,00
4,56*



Omega
bal.: 20× 250 g,
40× 250 g
cena za 250 g

13,00
14,82*



**Activia bílá,
sladká bílá**
bal.: 6× 120 g,
4× (6× 120 g)
cena za 120 g

5,80
6,61*



Lučina gastro
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

124,90
142,39*



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

31,90
36,37*



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

73,90
84,25*

* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU

Pro váš snídaňový bufet

Jogurt bílý



Jogurt bílý 1,5 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

29,90
34,09*

Nízkoťučný bílý jogurt vhodný především pro kombinaci se sušeným ovocem, cereáliemi a medem.



Bio jogurt selský bílý 3,5 %
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

34,90
39,79*

Středně tučná varianta bílého jogurtu v Bio kvalitě.



Jogurt bílý krémový 4 %
bal.: 5 kg, 10 kg
cena za 1 kg od

23,90
27,25*

Středně tučný bílý jogurt, který je vhodné doplnit cereáliemi a čerstvým ovocem.



Jogurt bílý smetanový 10 %
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

29,00
33,06*

Bílý smetanový vysokotučný jogurt. Vzhledem k obsahu tuku 10 % a krémové konzistenci doporučujeme konzumovat samotný nebo v kombinaci s čerstvým ovocem či džemem.

Jogurt ovocný



Jogurt krémový 3,2 %
různé příchutě
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

39,90
45,49*

Středně tučný jogurt v několika ovocných variantách. Vzhledem k obsahu ovocné složky lze konzumovat samotný či v kombinaci s cereáliemi.

Ricotta



Ricotta
bal.: 1,5 kg
cena za 1,5 kg

94,90
108,19*

Ricotta je polotučný, lehce roztíratelný sýr, který se vyrábí z pasterované sladké syrovátky. Má nízký obsah tuku a je lehce stravitelná. Chutná velmi dobře samotná nebo v kombinaci např. s banánem a medem jako náhrada bílého jogurtu.

* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU

Bramborový krém s pórkem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Máslo	250 g	22,90 Kč
Pórek	500 g	13,45 Kč
Horeca Select Brambory varný typ C	500 g	4,45 Kč
Kuřecí vývar (vlastní výroba)	1300 g	37,70 Kč
Sůl	16 g	0,07 Kč
Mléko	150 g	1,55 Kč
Olej	200 g	5,98 Kč
Smetana 30%	200 g	10,18 Kč
Horeca Select Cibule	200 g	2,18 Kč
Česnek	6 g	0,48 Kč

Cena za jednu porci : 9,89 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

30 min

- Oloupanou, na nudličky krájenou cibuli orestujeme doměčka na 2/3 dávky másla, přidáme brambory krájené na plátky a česnek. Zlehka orestujeme bez zabarvení. Ochutíme solí, zalijeme vývarem, mlékem a vaříme brambory doměčka. Poté polévku rozmixujeme dohladka a zjemníme ji smetanou.
- Očištěný, omytý pórek nakrájíme na hrubší špalíky a orestujeme jej na zbylé 1/3 másla doměčka. Zalijeme jej trochou polévky a rozmixujeme ji dohladka. Poté dolijeme zbylou polévku do hrnce k rozmixované části a rozmícháme v jemný porkový krém.
- Z jedné syrové brambory nakrájíme dlouhé, tenké nudličky - slámu. Dáme ji do cedníku, propláchneme vodou, osušíme a osmažíme ji dozlatova v oleji rozehrátém na 160 °C. Usmaženou slámu necháme okapat na savém papíru, nejlépe na papírové kuchyňské utěrce.
- **Servírování:** Malou část pórků nakrájíme na kolečka a krátce jej orestujeme na másle. Horkou polévku nalijeme do nahřátého talíře, přidáme do ní orestovaný pórek a vše doplníme usmaženou bramborovou slámou.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Nakrájené nudličky ze syrové brambory proplachujeme, abychom zabránili slepení slámy při smažení.
2. Uvařenou polévku s pórkem již nevaříme, pouze ji přihříváme, jinak nám ztratí zelenou pórkovou barvu.



10,90
12,43*

Brambory pozdní prané
varný typ: C-pyré
původ: Česká republika
balení: sáček 5 kg
cena za 1 kg



25,90
29,53*

Pórek
původ: Nizozemsko
balení: síť 5 kg
cena za 1 kg



50,90
58,03*

Smetana ke šlehání 30 %
bal.: 1 l
cena za 1 l

Zajíc na smetaně se slaninovým trhanecem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Zaječí hřbet mražený	3000 g	987,00 Kč
Slanina uzená bez kůže	150 g	9,45 Kč
Trhanec:		
Anglická slanina speciál	300 g	28,47 Kč
Vejsce 10 ks	500 g	27,50 Kč
Sůl	40 g	0,18 Kč
Mléko polotučné 1,5%	500 g	5,15 Kč
Polohrubá mouka	500 g	5,70 Kč
Smetanová omáčka :		
Mrkev	200 g	1,38 Kč
Celer bulva	200 g	2,38 Kč
Petržel	100 g	2,19 Kč
Uzená slanina bez kůže	150 g	9,45 Kč
Horeca Select Cibule	130 g	1,42 Kč
Hořčice plnotučná	50 g	0,49 Kč
Vinný ocet	120 g	3,23 Kč
Cukr krystal	120 g	2,75 Kč
Citron	40 g	1,04 Kč
Kuřecí vývar (vlastní výroba)	1500 g	43,50 Kč
Horeca Select Pepř černý celý	1 g	0,35 Kč
Horeca Select Nové koření celé	1 g	0,41 Kč
Horeca Select Bobkový list	1 g	1,24 Kč
Brusinky Aro	200 g	17,34 Kč
Smetana 30%	100 g	5,09 Kč
Bílé víno suché	200 g	18,64 Kč
Horeca Select Čerstvý tymián	25 g	13,25 Kč

Cena za jednu porci:** **118,76 Kč**

Pracovní postup:

Obtížnost: ★★★★★

2h

- **Příprava masa:** Část zaječích hřbetů vykostíme. Ty použijeme na minutkovou úpravu. U zbýlých hřbetů dokonale očistíme kostičky, které obalíme alobalem, aby se během pečení nespálily. Vychlazenou slaninu nakrájíme na 2 mm silné hranolky. Pravidelně jimi protkneme hřbety, a to tak, že tenkým nožem nařizneme maso po vlákně masa, abychom mohli hranolky slaniny vsunout. Poté maso zdreziřujeme (svážeme) provázkem, aby drželo pěkný tvar, lehce potřeme olejem a zprudka opečeme do zlaté barvy na pánvi. Následně osolíme a opepříme čerstvě namletým pepřem. Pánev i s hřbety podlijeme trochou vývaru, zredukujeme (odvaříme) a vše přeložíme do pekáče. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C asi 45 minut. Maso musí být měkké a šťavnaté. Vzniklý výpek použijeme do omáčky.
- **Příprava trhance:** Pekáček na pečení trhance musí mít rovné a pevné dno. Vymažeme jej tukem a vysypeme moukou. Anglickou slaninu nakrájíme na malé kostičky a orestujeme ji na suché pánvi. Oddělíme žloutky od bílků. V misce rozmícháme mléko se žloutky, polohrubou moukou, osolíme a přidáme orestovanou lehce vychladlou slaninu. Z bílků vyšleháme pevný sníh a opatrně ho pomocí metly smícháme se žloutky. Vzniklou nadychanou pěnovou hmotu pravidelně rozprostřeme do pekáčku, aby všude byla stejná vrstva. Pečeme v předehřáté troubě na 170 °C asi 10 minut. Po upečení korpus roztrháme na kusy a udržujeme vše na teple.
- **Příprava omáčky:** Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno. Očištěnou, omytou kořenovou zeleninu nakrájíme na tenké plátky. Slaninu nakrájíme na kostičky. Připravíme si odvar z koření tak, že koření dáme do kastrlíku s vodou a vaříme 5 minut. Pak jej necháme ještě dál vyluhovat. V hrnci si roztavíme kostičky slaniny, přidáme plátky zeleniny a orestujeme vše do nahnědlé barvy. Pak přidáme na plátky krájenou cibuli a dále restujeme do nahnědlé barvy. Přidáme cukr, hořčici a necháme vše lehce zkaramelizovat. Orestovaný základ zalijeme bílým vínem, octem a necháme vše odvařit. Přidáme vývar, odvar z koření, vypečenou šťávu, brusinky a ochutíme solí. Dusíme, dokud není zelenina úplně měkká a hladina vyvařeného vývaru je těsně nad zeleninovým základem. Pomocí mixéru rozmixujeme základ na jemné pyré. Konzistenci upravíme vývarem a smetanou. Přivedeme k varu, dochutíme solí, příp. šťávou z citronu, a přecedíme.
- **Příprava steaku:** Vykostěný hřbet lehce pokapeme olejem a promneme v rukou, opečeme jej zprudka suché pánvi, tak, aby se povrch masa uzavřel. Pak přidáme vychlazené maslo, které osolíme a necháme na horké pánvi zhnědnout. Tímto hnědým máslem několikrát přelijeme vykostěný hřbet a ten následně přeložíme do vyhřáté trouby, kde jej dopékáme asi 3 minuty na 170 °C. Maso vyjme a necháme na místě teplém 65 °C asi 10 minut odležet. Mezitím si připravíme pokrm k servírování.
- **Servírování:** Na levou stranu nahřátého talíře přeložíme kusy trhance, na pravou stranu nalijeme omáčku. Na tu položíme upečený zaječí hřbet spolu s minutkově upraveným, ukrojeným špalíčkem zaječích hřbetu. Nakonec doplníme pokrm brusinkami a čerstvým tymiánem.



329,00

375,06*

Zaječí hřbet s kostí
původ: Argentina
vakuově baleno
cena za 1 kg



94,90

108,19*

Anglická slanina speciál
bal.: cca 0,9 kg
cena za 1 kg



65,90

75,13*

Brusinky
bal.: 760 g
cena za 760 g



Citrony

odrůda: Primofiori
původ: Turecko, Španělsko
balení: karton 2,3 kg
cena za 1 kg

29,90
34,09*



Hovězí svíčková 3/4 lbs**

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

549,00
625,86*



Nakládáný camembert

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

Nakládáný hermelín

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

14,90
16,99*

25,90
29,53*



Mléko trvanlivé

1,5 %
bal.: 4x 1 l, 12x 1 l
cena za 1 l
další akční cena také na:
Lactel mléko 1,5 % s vit.D, bal. 4x 1 l

10,90
12,43*

* cena s DPH

GASTROFEST® České Budějovice
8. - 10. 11. 2012 denně od 10.00 do 18.00 hodin
Vše pro hotely a restaurace
Setkání kuchařů z celého světa

www.gastrofest.cz



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



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

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

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

Státní svátek 17. 11. 2012 – otevřeno standardně 8.00 – 22.00

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



Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nakupech výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v 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 v sekci Aktuální nabídka.