

# makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní  
odběr

Čerstvé potraviny

## 2 týdenní platnost

5. 12. – 24. 12. 2012



MRAŽENÉ

### Kuřecí prsní řízky

natur

původ: Brazílie

bal.: 6x 2 kg

cena za 1 kg

**81,90**  
93,37\*

\* cena s DPH

# !BONUS!

**1x BOHEMIA SEKT brut, bal.: 750 ml + 1x KAPR**

při nákupu nad 2 999 Kč bez DPH v období 19. – 22. 12. 2012

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 Bohemia Sekt brut + 1x kapra získáte za jedinečnou cenu 5 Kč + 5 Kč po slevě při splnění nákupního limitu. Kompletní podmínky akce jsou k dispozici na recepci Vašeho velkoobchodního střediska.



# Exotické ovoce



**Mango**  
původ: Peru  
bal.: 1 ks  
cena za 1 ks

**29,90**  
34,09\*

Mango je nejlepší konzumovat samotné nebo například v ovocném salátu. Je také vhodné k přípravě kompotů, zavařenin a čatní. U nás nejčastěji seženete manga polozralá a nepříliš šťavnatá, pokud je mango plně zralé, doslova z něj vytéká šťáva. Lehce nepříjemná jsou na mango vlákna v plodu.



**Mangostan**  
původ: Vietnam  
bal.: tácek 2 ks  
cena za tácek

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

Sklízí se v době plné zralosti, protože plody po utržení již nedozrávají. Příjemná sladkokyselá chuť se podobá směsi hroznového vína, ananasu, grapefruitu a broskve. Rozřízneme slupku po obvodu plodu, vrcholek odklopíme. Jí se dužina ovoce. Jádra obsažená v některých plodech se považují za nepoživatelná.



**Avokádo**  
původ: Jižní Afrika, Chile  
bal.: 1 ks  
cena za 1 ks

**19,90**  
22,69\*

Při nákupu avokáda dbejte na to, aby na slupce nebyla žádná příliš měkká místa a hlavně žádné tmavé skvrny. Zralé avokádo je na omak měkké, ale ne kašovitě.



**Cherimoya**  
původ: Kolumbie  
bal.: 1 ks

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

Sklízí se nezralá, protože špatně snáší přepravu. Abychom plody mohli konzumovat, musíme je nechat několik dní dozrát při pokojové teplotě. Zda jsou plody zralé, poznáme podle toho, že slupku lze uvolnit už lehkým tlakem. Zralé ovoce voní po banánech a chutí připomíná kombinaci jahod s banány. Plod rozřízneme na polovinu a měkkou šťavnatou dužninu vybíráme lžičkou.



**Pitahaya červená**  
původ: Kolumbie  
bal.: 1 ks  
cena za 1 ks

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

Nejčastěji se konzumuje čerstvá. Zralé plody se velmi lehce loupou – uřízne se konec a slupka se stáhne směrem dolů. Mohou se také rozříznout a lžičkou vydlabat dužina. Chuť se může zvýraznit limetkovou šťávou. Na Tchaj-wanu používají diabetici dužinu dračího ovoce místo rýže. V zemích jihovýchodní Asie se pitahaya používá jako lék při průjemových onemocněních.

\* cena s DPH

## VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU

**i** GARANTOVANÝ  
OBSAH ŠŤÁV 40 %

Select  
HORECA

**Pomeranče džusové**  
odrůda: Navelina  
vel.: příčný průměr 67+ mm  
původ: Španělsko  
bal.: síť 5 kg  
cena za 1 kg

**19,90** 22,69\*

**Salát lollo  
biondo, rosso**  
původ: Itálie  
bal.: karton 12 ks  
cena za 1 ks při koupi  
kartonu

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

**Ředkvičky**  
původ: Nizozemsko  
bal.: sáček 1 kg  
cena za 1 kg

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

**i** VHODNÉ TAKÉ  
KE GRILOVÁNÍ

**Brambory  
extra velké**  
odrůda: Melodie, Agria  
vel.: příčný průměr  
70+ mm  
původ: Holandsko  
bal.: síť 10 kg  
cena za 1 kg

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

**Petržel  
kadeřavá**  
bal.: sáček 400 g  
cena za 400 g

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

**fuercasa**  
SEMOLINA ROSSA COCCIA Y FELADA

**Řepa červená  
pařená**  
původ: Španělsko  
bal.: fólie 500 g  
cena za 500 g

**19,90** 22,69\*

**i** KUBA = TRADIČNÍ  
VÁNOČNÍ HOUBOVÉ JÍDLO

**Sušené houby  
směs na „Kubu“**  
bal.: dóza 100 g  
cena za 100 g

**139,90** 159,49\*

**Zvýhodněné balení**  
Při koupi setu rozinky, mandle blanširované  
a vlašské ořechy = speciální ceny

**Rozinky  
sušené**  
bal.: karton 5 kg  
cena za 1 kg

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

**Mandle jádra  
blanširované**  
bal.: karton 5 kg  
cena za 1 kg

**159,90** 182,29\*

**Vlašské  
ořechy jádra**  
bal.: karton 5 kg  
cena za 1 kg

**169,90** 193,69\*  
obj. č. 258383

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

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**





**Kapr půlky**  
lat.: Cyprinus carpio  
vel.: 400–600 g/ks  
původ: Česká republika  
cena za 1 kg

**129,00** 147,06\*



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

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



**Ústřice velká**  
lat.: Crassostrea gigas  
vel.: N°1, cca 100 g/ks  
původ: Francie  
cena za 1 kg

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

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



**Sumecek africký filet**  
lat.: Sirulus glanis  
vel.: 800–1200 g/ks  
původ: Nizozemsko  
cena za 1 kg

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



**Humr živý**  
lat.: Homarus americanus  
původ: USA  
vel.: 450–1360+ g/ks  
cena za 1 kg

**539,00** 614,46\*



**Halibut filet**  
lat.: Hippoglossus hippoglossus  
vel.: 300–600 g/ks,  
původ: Dánsko,  
Nizozemsko  
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\*



**Krevety celé vařené**  
lat.: Penaeus vannamei  
vel.: 100/120 ks/kg  
původ: Thajsko, chov  
cena za 500 g

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

\* 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 přepravujte zakoupené maso v termoboxu nebo chladicí tašce!

LABEYRE



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

**139,90** 159,49\*



**Krůtí prsa**  
původ: Česká republika, Polsko  
baleno vakuově  
a v ochranné atmosféře  
bal.: cca 1,2 kg  
cena za 1 kg

**121,90** 138,97\*



**Krůta**  
původ: Francie  
bal.: 3,8–5 kg  
cena za 1 kg

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



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

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



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

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



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

**72,90** 83,11\*



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

**81,90** 93,37\*



**Baby kuřátko**  
původ: Francie  
bal.: 500 g  
cena za 1 ks

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



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

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



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

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



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

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

\* cena s DPH

# VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU



**Hovězí svíčková**  
kategorie skotu: mladý býk,  
9–12 měsíců  
původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**444,00** 506,16\*



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

**309,00** 352,26\*



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

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

**MASO PLANA**



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

**115,90** 132,13\*



**Hovězí zadní loupaná plec**  
původ: EU  
vakuově baleno  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**142,90** 162,91\*



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

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



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

**229,00** 261,06\*



**Vepřová líčka**  
původ: Německo  
bal.: cca 2 kg  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**91,90** 104,77\*



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

**86,90** 99,07\*



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

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

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



	cena za 1 kg bez DPH	cena za 1 kg s DPH
Selečí plec s kostí cca 2–2,7 kg, původ: Německo, vakuově baleno	99,90	113,89
Selečí kýta s kostí cca 3,2–4,2 kg, původ: Německo, vakuově baleno	109,90	125,29
Selečí hřbet s kostí cca 2,4–4,2 kg, původ: Německo, vakuově baleno	185,00	210,90

**Selátko**  
původ: Německo  
vakuově baleno  
bal.: cca 4–5 kg  
cena za 1 kg

**195,00**  
222,30\*



**Flank steak**  
původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

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



**Telec tafelspitz**  
původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**249,00**  
283,86\*



**Hovězí svíčková**  
původ: Nizozemsko  
bal.: 6× 200 g  
cena za 200 g

**102,90**  
117,31\*



**Telecí ossobuco**  
původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**159,00**  
181,26\*



**Jehněčí steak**  
původ: Nizozemsko  
bal.: 10× 100 g  
cena za 100 g

**49,00**  
55,86\*



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

**142,90**  
162,91\*



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

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



**Jehněčí kýta s kostí**  
původ: Nový Zéland  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

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



**Sekané maso mix max. obsah tuku 50 %**  
původ: Česká republika  
baleno v ochranné atmosféře  
bal.: cca 2,5 kg  
cena za 1 kg

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

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU

VŽDY NELEPŠÍ CENA  
aro



**Dušená šunka standardní 60 %**  
bal.: cca 3 kg, 1,5 kg  
cena za 1 kg

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

LE&CO



**Sendvičový nářez z kýty konzumní, Sendvičová šunka standardní**  
bal.: cca 3,7 kg,  
cena za 1 kg od

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

PONNATH



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

**144,50** 164,73\*



**Jamon Serrano**  
bal.: 500 g plátky  
cena za 500 g

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



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

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

VÁHALA



**Váhalova slanina**  
bal.: cca 1,2 kg  
cena za 1 kg

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

VODÁNKŮV KURČEK



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

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

SELECT HORECA



**Pražská šunka na kosti výběrová**  
bal.: cca 11 kg  
cena za 1 kg

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

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU





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

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



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

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



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

**194,90**  
222,19\*



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

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



**Vídeňské párky,  
Debrecínské  
párky**  
bal.: cca 1,2 kg  
cena za 1 kg

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



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

**114,90**  
130,99\*



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

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



**Uzená slanina  
– kousky**  
bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg

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

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU

VŽDY NELEPŠÍ CENA



**Saláty**  
bramborový, pařížský,  
vlašský, drůbeží  
bal.: 1 kg, 3 kg  
cena za 1 kg od

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

BONICO



**Saláty**  
pochoutkový, vlašský,  
bramborový, ďábelský  
bal.: 2 kg  
cena za 1 kg od

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



**Pomazánky**  
česneková, pažitková,  
topinková  
cena za 1 kg od

**79,00** 90,06\*

Lef



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

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



**Chlebičky**  
šunkový, à la krab,  
hermelínový, sýrový,  
herkulesový, mix,  
vajčičkový  
bal.: 2 ks, 10 ks  
cena za 1 ks od

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

Ficacci



**Olivy italské**  
castel vetrano, gaeta,  
cerignola, leccino, mix  
bal.: 880 g, 250 g  
cena za 880 g od

**89,00** 101,46\*

ALMAR



**Losos uzený**  
plátky  
bal.: 100 g, 200 g, 800 g  
cena za 800 g

**339,90** 387,49\*

NOVINKA!



**Treska à la losos**  
drcená, pp 80 %  
bal.: 1 kg, 400 g, 3x 100 g  
cena za 1 kg

**109,00** 124,26\*

Diana Fish



**Matjesy**  
à la losos,  
s cibulí  
bal.: 4x 140 g, 1 kg, 2 kg  
cena za 1 kg od

**124,00** 141,36\*



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

**66,90** 76,27\*

\* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU



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

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



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

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



**Eidam 45 % uzený**  
bal.: cca 3 kg  
cena za 1 kg

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



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

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



**Madeland 45 %, Madeland light 30 %**  
bal.: cca 2,5 kg  
cena za 1 kg

**139,90** 159,49\*



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

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



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

**146,90** 167,47\*



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

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



**Před smažený Král sýrů**  
bal.: 18× 100 g  
cena za 100 g

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



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

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

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



**Eidam 45 %**  
s bazalkou,  
se zeleným pepřem  
bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg

**134,90**  
153,79\*



**Rama  
Cremefine Profi  
na vaření**

bal.: 1 l, cena za 1 l  
další akční ceny také na:  
Rama Cremefine  
Profi ke šlehání, Fraiche,  
bal.: 1 l

**45,90**  
52,33\*



**Rostlinný krém  
Duetto, Gran  
Cucina 23 %**

bal.: 1 l  
cena za 1 l

**52,50**  
59,85\*



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

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



**Roztíratelný  
směsný tuk  
76 %**

bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

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



**Žervé**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

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



**Stella Máslová,  
Stella Rodinná**

bal.: 16x 450 g  
cena za 450 g  
další akční ceny také na:  
Stella linie,  
bal.: 16x 450 g,  
Bianka fit, bal.: 24x 500 g

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



**Buko  
smetanový sýr  
70 %**  
bal.: 1,5 kg  
cena za 1,5 kg

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



**Tavený sýr  
nízkotučný 26 %**  
bal.: 3 kg  
cena za 1 kg

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



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

**1,43**  
1,63\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU

**Trvanlivá smetana ke šlehání 30 %**  
bal.: 6× 1 l  
cena za 1 l  
další akční cena také na:  
Trvanlivá smetana Extra nášleh 35 %, bal.: 1 l

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

**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\*

**Salko**  
bal.: 6× 1 kg  
cena za 1 kg  
další akční ceny také na:  
bal.: 1 kg, 20× 397 g,  
Pikao, bal.: 12× 397 g,  
Grand, bal.: 20× 310 g

**51,90** 59,17\*

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

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

**Bílý jogurt řeckého typu 10 %**  
bal.: 3 kg  
cena za 1 kg  
další akční cena také na:  
bal.: 1 kg

**45,90** 52,33\*

**Activia bílá, sladká bílá, 0 %**  
bal.: 12× 120 g,  
2× (12× 120 g)  
cena za 120 g

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

**Bílý krémový jogurt 4 %**  
bal.: 10 kg  
cena za 1 kg  
další akční cena také na:  
bal.: 5 kg

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

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

**10,90** 12,43\*

**Tvaroh měkký 18 %**  
bal.: 10 kg  
cena za 1 kg

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

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU

# Vánoční polévka z kapra

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Rybí vývar z kapra – vlastní výroba	1500 g	21,00 Kč
Mrkev	100 g	0,59 Kč
Celer	100 g	1,09 Kč
Horeca Select Muškátový oříšek, celý	1 g	0,70 Kč
Máslo	150 g	14,61 Kč
Hladká mouka	120 g	1,43 Kč
Horeca Select Petržel nať, hladkolistá	2 g	0,20 Kč
Smetana 30 %	150 g	8,99 Kč
Rybí směs na polévku – vnitřnosti	500 g	149,50 Kč
<b>Knedlíček:</b>		
Vejce	100 g	5,50 Kč
Horeca Select Muškátový oříšek, celý	0,5 g	0,35 Kč
Horeca Select Petržel nať, hladkolistá	10 g	1,00 Kč
Máslo	20 g	1,95 Kč
Rohlík	150 g	5,79 Kč

**Cena za jednu porci\*\* : 21,27 Kč**



## Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

60 min

- Z části másla a hladké mouky si připravíme světlou zasmažku, zalijeme ji předem připraveným rybím vývarem, rozšleháme a prováříme, aby mouka ztratila svou „syrovou“ chuť. Pak přilijeme mléko, ochutíme muškátovým oříškem, solí a krátce povaříme.
- Očištěnou, omytou zeleninu nakrájíme na tenké nudličky, orestujeme na zbylém másele a vložíme do polévky. Polévku zjemníme smetanou a opět převaríme – jen krátce, aby se zelenina nerozvařila.
- Očištěné rybí vnitřnosti, nejlépe jikry, nakrájíme na kousky a rovněž orestujeme na pánvi. Do polévky je vkládáme až při servírování.
- Knedlíčky připravíme tak, že bílé pečivo nakrájíme na kostičky, přidáme překrájenou petrželovou nať. Do misky dáme změkklé máslo a vyšleháme ho se žloutky, ochutíme muškátovým oříškem. Z osolených bílků vyšleháme pevný sníh. Vyšlehané ochucené žloutky s máslem smícháme s nakrájenými kostičkami bílého pečiva, pak lehce vmícháme pevný sníh a ze vzniklé hmoty tvarujeme knedlíčky, které následně vaříme nejlépe na páře cca 5 minut.
- **Servírování:** polévku nalijeme do nahřátého talíře, přidáme orestované vnitřnosti, knedlíčky a doplníme překrájenou petrželí.



Petr Stádník  
šéfkuchař MAKRO CZ

### Tipy kuchaře:

1. Připravujeme-li rybí vývar z kapřích hlav, vyndáváme žábry a oči. Po uvaření vyjmeme líčka a ta vkládáme do polévky při servírování.
2. Místo knedlíčků můžeme jako vložku do polévky použít na másle opečené kostičky bílého pečiva.



89,00

101,46\*

**Rybí polévková směs**  
bal.: 300 g  
cena za 300 g



135,00

153,90\*

**Ořech muškátový celý**  
bal.: 200 g  
cena za 200 g



59,90

68,29\*

**Trvanlivá smetana ke šlehání 30 %**  
bal.: 6 × 1 l, cena za 1 l  
další akční ceny také na:  
ostatní trvanlivé smetany Bohemilk 1 l

# Vinná klobása, bramborový salát s luštěninami

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Vinná klobása	1600 g	119,84 Kč
Brambory varný typ A	700 g	6,23 Kč
Čočka hnědá, sušená	50 g	1,48 Kč
Čočka červená, sušená	50 g	2,49 Kč
Fazolové klíčky, čerstvé	4 g	1,84 Kč
Hráškové výhonky, čerstvé	4 g	1,84 Kč
Extra panenský olivový olej	160 g	20,13 Kč
Jablečný ocet	45 g	2,61 Kč
Horeca Select Hořčice plnotučná	70 g	1,20 Kč
Med	100 g	11,10 Kč
Sůl mořská	9 g	0,13 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	0,5 g	0,17 Kč
Šalotka	100 g	4,99 Kč

**Cena za jednu porci\*\* : 17,40 Kč**



Pracovní postup: Obtížnost: ★☆☆☆☆ Doba přípravy: 12 hod Doba vaření: 40 min

- **Příprava brambor:** Den předem si uvaříme brambory ve slupce v osolené vodě. Poté je oloupeme a až druhý den je nožem nakrájíme na pravidelné kostičky.
- **Příprava luštěnin:** Veškeré sušené luštěniny si den předem namočíme zvlášť do studené vody. Počítejme s tím, že nám finálně po uvaření až 2x nabudou. Poté je zvlášť uvaříme doměkka v neosolené vodě. Vodu scedíme a luštěniny zchladíme.
- **Příprava výhonků:** Výhonky pouze propláchneme a vodu odstředíme v odstředovači určeném pro bylinky.
- **Dresink na salát:** Do mixéru přidáme hořčici, lehce překrájenou šalotku, med, sůl, jablečný ocet, olivový olej a vše důkladně rozmixujeme v hladkou emulzi.
- **Příprava klobásy:** Zakoupenou klobásu zatočíme do šneka a propícheme ji špejlí. Poté ji pozvolna propékáme na sádlem máštěné pánvi (středně rozehráté) do zlatavé barvy z obou stran.
- **Servírování:** V misce promícháme porci nakrájených brambor, spolu s čočkou a připraveným dresinkem. Přeložíme salát na připravený talíř a dozdobíme jej výhonky a klíčky. Nakonec přidáme propečenou vinnou klobásu a opepříme ji čerstvým černým pepřem.



Petr Stádník  
šéfkuchař MAKRO CZ

## Tipy kuchaře:

1. Vinnou klobásu můžete i před smažením obalit v hladké mouce, ale záměrně jsme se tomu v tomto receptu vyhnuli.
2. Tento recept je příjemnou změnou pro zákazníky.



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

**Vinná klobása**  
původ: Česká republika  
baleno v ochranné  
atmosféře  
cena za 1 kg



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

**Brambory konzumní pozdní prané**  
varný typ: A – salátové  
vel.: příčný průměr 60+ mm  
bal.: síť 10 kg  
cena za 1 kg



**27,00**  
30,78\*

**Čočka jedlá**  
bal.: 5 kg  
cena za 1 kg



**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\*



**Kořenová zelenina**

druhy: celer, mrkev, petržel, pastinák, řepa  
původ: Nizozemsko  
bal.: síť 5 kg  
cena za 1 kg od

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

**i** POUZE ČERSTVÁ SUROVINA



Losos filet  
Trim D vakuum

**SLEDUJTE CENU  
V NAŠEM  
FRESH HITU!**



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

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

\* cena s DPH



Máte zájem o elektronické zasílání nabídkových letáků MAKRO? Přihlaste se k odběru na [www.makro.cz/eletak](http://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](http://www.makro.cz) v sekci Aktuální nabídka.

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

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

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



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 nákupu 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.