

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

2 týdenní platnost

16. 1. – 29. 1. 2013

i GARANTOVANÝ
OBSAH ŠTÁVY 20 %



Citrony

odrůda: Primofiori

vel.: příčný průměr 53+ mm

původ: Španělsko

bal.: síť 5 kg

cena za 1 kg

25,90
29,79*

* cena s DPH



Horeca Select Brambory = kvalita, kterou vyžaduje gastronomie

Parametry kvality:

- třídění dle varných typů
- speciální velikostní vytřídění
- možnost zpětného dohledání konkrétního pěstitele a pozemku, kde byly brambory vypěstovány (traceabilita)

Brambory

s dohledatelným původem a tříděním dle profesionálních potřeb!



HoReCa Select brambory byly vypěstovány převážně v oblasti Českomoravské vysočiny a jsou z uznané certifikované sady vybraných odrůd. Je zajištěna možnost zpětného dohledání konkrétního pěstitele a pozemku, kde byly vypěstovány.



Pro pěstování se používá speciální technologie k odkamenní řádků. Po dobu růstu jsou ošetřovány pouze povolenými chemickými prostředky.



Brambory se důkladně třídí podle velikosti a varných typů. V průběhu uskladnění jsou kontrolovány na zdravotní nezávadnost a obsah dusičnanů.

VARNÉ TYPY BRAMBOR A JEJICH NEJBĚŽNĚJŠÍ POUŽITÍ



SALÁTOVÉ
bramborový salát
vaření ve slupce



LAHŮDKOVÉ
přílohy servírované
v podobě celých brambor



PŘÍLOHOVÉ
do gulášů a polévek



PYRÉ, KAŠE
kaše, knedlíky, těsto

SPECIÁLNÍ TŘÍDĚNÍ NA POŽADOVANOU VELIKOST PODLE VARNÝCH TYPŮ



varný typ A



varný typ B



varný typ B



varný typ C



Brambory konzumní pozdní prané

varný typ A – „salátové“,
B – „přílohové“, C – „pyré“
původ: Česká republika
bal.: fólie 5 kg
cena za 1 kg

9,90
11,39*



Brambory konzumní pozdní prané

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

8,90
10,24*



SPECIÁLNÍ TŘÍDĚNÍ URČENÉ PRO GASTRONOMII.



PRODUKT EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ.



Brambory konzumní pozdní prané lahůdkové

varný typ B – „přílohové“
příčný průměr: 25–35 mm
bal.: fólie 1 kg
cena za 1 kg

9,90
11,39*



Bio brambory konzumní pozdní prané

varný typ B – „přílohové“
příčný průměr: 30+ mm
bal.: fólie 1 kg
cena za 1 kg

17,90
20,59*

* 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.



Cibule kuchyňská velká
vel.: příčný průměr 80+ mm
původ: Nizozemsko
bal.: síť 10 kg
cena za 1 kg

15,90 18,29*



Ananas Extra Sweet
vel.: min. váha 1200 g+
původ: Kostarika
bal.: karton 7 ks
cena za 1 ks při koupi kartonu

39,90 45,89*



Pór bělený
původ: Nizozemsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

25,90 29,79*



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

79,90 91,89*



Paprika zeleninová mix
původ: Španělsko
bal.: sáček cca 1,5 kg
cena za 1 kg

35,90 41,29*



Okurka hadovka
původ: Španělsko, Řecko
bal.: fólie ks
cena za 1 ks

SLEVA 30%

6,90 7,94*



Salát římský
původ: Itálie
bal.: fólie ks
cena za 1 ks

25,90 29,79*



Zázvor čerstvý
původ: Thajsko
bal.: tácek cca 500 g
cena za 1 kg

39,90 45,89*

i – VYSOKÝ PODÍL PEVNÉHO OBSAHU = VYŠŠÍ VYUŽITELNOST
– ZNOVUZAVÍRATELNÝ OBAL



Zelí kysané bílé
pevný podíl: 85 %
původ: Slovensko
bal.: kbelík 5 kg
cena za 1 kg

22,90 26,34*



Mrkev karotka
původ: Nizozemsko
bal.: síť 10 kg
cena za 1 kg

6,90 7,94*

* uvedená cena je již po slevě. * cena s DPH

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



Sumeček africký fileť

lat.: Clarias gariepinus
vel.: 200–400 g/ks
původ: Nizozemsko
cena za 1 kg

179,00 205,85*



Pstruh kuchaňý

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

109,00 125,35*

- 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

139,00 159,85*



Okoun nilský fileť

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

189,00 217,35*



Pražma královská

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

199,00 228,85*



Claresse fileť

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

189,00 217,35*

- i** – SALÁT JE URČEN K PŘÍMÉ KONZUMACI
– VÝBORNÝ ZDROJ JÓDU, ANTIOXIDANTŮ A CELÉ ŘADY VITAMÍNŮ A MINERÁLŮ
– NA ROZDÍL OD RYB, MOŘSKÉ ŘASY NEOBSAHUJÍ ŽÁDNÝ TUK



Salát z mořských řas

lat.: Alga Acetaria
vel.: 250 g
původ: Francie
cena za 250 g

89,00 102,35*



Mušle slávky Jumbo

lat.: Mytilus edulis
vel.: 43–50 ks/kg
původ: Dánsko
cena za 1 kg

69,00 79,35*

- i** – PATŘÍ MEZI RYBY S VYSOKÝM OBSAHEM OMEGA 3 MASTNÝCH KYSELIN!
– VOLNĚ LOVENÁ MOŘSKÁ RYBA SE SPECIFICKOU CHUŤÍ
– VÝBORNĚ SE HODÍ NA UZENÍ ČI NAKLÁDÁNÍ
– NAPŘ. VE SKOTSKU JE POPULÁRNÍ PŘÍPRAVA SLEDĚ V TROJBOJALU



Krevety celé nevařené

lat.: Penaeus vannamei
vel.: 100/120 ks/kg
původ: Thajsko
cena za 500 g

99,00 113,85*



Sled' fileť

lat.: Clupea harengus
vel.: 8–12 ks/kg
původ: Norsko
cena za 1 kg

69,00 79,35*

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!

**Kuřecí prsní řízky solené**

původ: Brazílie
bal.: 6x 2 kg
cena za 1 kg

76,90
88,44*

**Krůta**

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

64,90
74,64*

**Drůbeží sekaná**

původ: Česká republika
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

32,90
37,84*

**Smažený kuřecí hamburger**

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

44,90
51,64*

**Hovězí dršťky**

původ: Itálie
bal.: 16x 1 kg, 1 kg
cena za 1 kg při koupi kartonu

59,90
68,89*

**Kuřecí prsní řízky**

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

89,90
103,39*

**Kuřecí stehna**

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

46,90
53,94*

**Kuře**

původ: Česká republika, Slovensko
bal.: karton/ks; kalibry 1,5 kg, 1,6 kg, 1,7 kg, 1,8 kg
cena za 1 kg při koupi kartonu

39,90
45,89*

**Kuře na roládu**

původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

109,90
126,39*

**Kachní prsa Magret de Canard – moulard IGP**

původ: Francie
vakuově baleno
cena za 1 kg

289,00
332,35*

**Kachna**

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

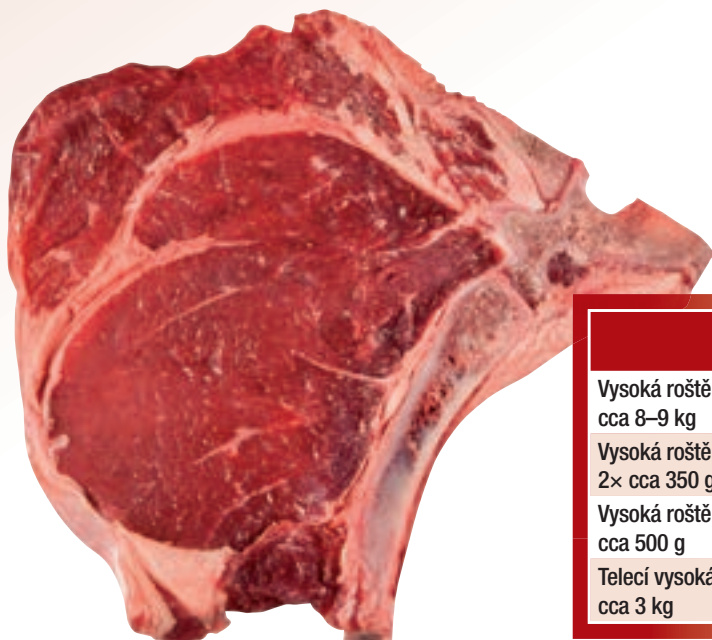
52,90
60,84*

* cena s DPH

Steaková masa s kostí

- steaky s kostí mají obecně více chuti, protože více drží šťávu
- steak s kostí je vizuálně atraktivnější při servírování
- steaky s kostí z různých zemí nabízíme vcelku nebo jako portion pack

Vysoká roštěná s kostí



	Původ	Cena za 1 kg bez DPH	Cena za 1 kg s DPH
Vysoká roštěná s kostí vcelku, cca 8–9 kg	 USA	599,00	688,85
Vysoká roštěná s kostí porce, 2× cca 350 g	Francie	379,00	435,85
Vysoká roštěná s kostí porce, cca 500 g	USA	699,00	803,85
Telecí vysoká roštěná s kostí, cca 3 kg	Nizozemsko	229,00	263,35

T-Bone steak



Název je dán charakteristickou kostí ve tvaru písmene T. T-Bone je skutečnou lahůdkou, obsahuje totiž dva druhy masa – část svíčkové a část roštěné, které jsou spojeny právě kostí ve tvaru T. Část svíčkové u T-Bone steaku by měla mít v průměru nejméně 1/2 palce (1,27 cm). T-bone steak je velmi populární v Itálii, kde se připravuje jako „bistecca alla fiorentina“ a maso se hostům servíruje odkrojené od kosti a nakrájené na malé plátky.

	Původ	Cena za 1 kg bez DPH	Cena za 1 kg s DPH
Roštěná s kostí vcelku, cca 9,5 kg	 Irsko	469,00	539,35
Roštěná s kostí vcelku, cca 9,5 kg	 USA	639,00	734,85
T-Bone steak, 2× cca 400 g	Francie	389,00	447,35
T-Bone steak Drumlin Gold, cca 600 g	Irsko	569,00	654,35
T-Bone steak, cca 800 g	USA	739,00	849,85
T-Bone steak Chianina, cca 1 kg	 Itálie	899,00	1033,85
Hovězí T-Bone steak, 4× 400 g, cena za 1 ks *	 Nizozemsko	129,00	148,35
Telecí T-Bone steak, 4× 300 g, cena za 1 ks	 Nizozemsko	149,00	171,35

* využijte slevový kupón na zadní straně

TRVALE NÍZKÉ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

Vepřová pečeně bez kosti s řetízem • Vepřová plec bez kosti 3D, 4D
• Vepřová krkovice bez kosti • Vepřová kýta bez kosti 4D

- Nečekejte na akční ceny!
- Ceny neustále kontrolujeme v celé ČR u 31 velkoobchodů a výrobců!
- Neblokujte si finanční prostředky nakupováním akčních zásob!



Telecí plec
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

159,90
183,89*



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

459,00
527,85*



Hovězí zadní bez kosti
kategorie skotu:
jalovice/býk
původ: Česká republika
vakuově baleno
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg

152,90
175,84*



Vepřový bok bez kosti
libovost 60–65 %
původ: Nizozemsko
bal.: cca 4,5 kg
vakuově baleno
cena za 1 kg

84,90
97,64*



Hovězí přední bez kosti
původ: Německo, Polsko
vakuově baleno
bal.: cca 4 kg
cena za 1 kg

129,90
149,39*



Vepřové koleno bez kosti s kůží
původ: Německo
vakuově baleno
cen za 1 kg

67,90
78,09*



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

299,00
343,85*

ZABIJAČKOVÉ PRODUKTY

Suroviny pro výrobu tlačanky
cena za 1 kg



	cena bez DPH	cena s DPH
Vepřová játra	28,90	33,24
Vepřové ledviny	29,90	34,39
Vepřové srdce	45,90	52,79
Vepřový jazyk	79,90	91,89
Vepřová hlava dělená	32,90	37,84
Vepřové kůže	39,90	45,89
Vepřové koleno s kostí, cena od	51,90	59,69
Vepřový lalok	62,90	72,33

Suroviny pro výrobu klobás
cena za 1 kg/1 bal.



	cena bez DPH	cena s DPH
Vepřový výřez – libovost 60 %	59,90	68,89
Vepřový výřez – libovost 80 %	69,90	80,39
Vepřová střeva solená A kal. 34/36 mm 91,5 m, cena za 1 bal.	249,90	287,39
Vepřová střeva solená A kal. 36/38 mm cca 91,5 m, cena za 1 bal.	249,90	287,39
Skopová střeva solená A 18/20 mm cca 91,5 m, cena za 1 bal.	359,90	413,89



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

59,90
68,89*



Pikantní slanina (lalok)
cena za 1 kg

79,90
91,89*

Špek

- tepelně opracované uzené hřbetní sádlo nebo lalok

Použití:

- špízy, míchaná vejce, špikování masa



BILBO
uzeniny



Anglická slanina 80
cena za 1 kg

92,00
105,80*



Anglická slanina
cena za 600 g plátky

89,90
103,39*

Uzený bok, anglická slanina

- tepelně opracovaný uzený vepřový bok v různých úpravách – s kůží nebo bez, s chrupavkou nebo bez, lisovaný, dekorovaný

Použití:

- slaninové plátky pro hotelovou snídani, salátové chipsy, české variace těstovin, grilování, pečení



Tradiční oravská slanina
cena za 1 kg

159,90
183,89*



Slanina
cena za 400 g plátky

79,90
91,89*

Polosušené slaniny

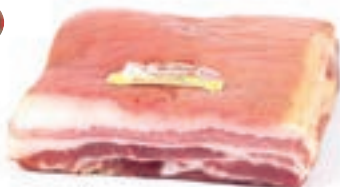
- tepelně neopracovaný vepřový bok uzený studeným kouřem

Použití:

- míchaná vejce, těstoviny, studená kuchyně, fazolky ve slanině, pečení



Beretta



Pancetta Affumicata
cena za 1 kg

249,90
287,39*



Pancetta Campagnola
bal.: cca 1,4 kg
cena za 1 kg

229,90
264,39*

Sušené slaniny

- tepelně neopracovaný vepřový bok jemně uzený studeným kouřem, sušený, který následně zraje po dobu minimálně 30 dnů

Použití:

- studená kuchyně, těstoviny, příprava pizzy, pečení





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

47,00
54,05*



Uzená rolovaná plec 60
100 kg hotového výrobku je vyrobeno min. z 60 kg vepřové plece
bal.: 1,2 kg
cena za 1 kg

83,00
95,45*



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

107,50
123,63*



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

67,50
77,63*



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

86,50
99,48*



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

37,50
43,13*



Striptýzky
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

46,40
53,36*



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

84,90
97,64*



Sádlo
bal.: 5 kg kbelík
cena za 1 kg

39,90
45,89*



Jarmareční klobása
bal.: 8× 150 g
cena za 150 g

12,90
14,84*

* cena s DPH

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA
aro



Losos uzený norský
plátky
bal.: 3× 50 g, 10× 50 g, 100 g
200 g, 750 g, 1 kg
cena za 1 kg od

359,00 412,85*

i NÁPLŇ 40–46 %



Chlazené těstoviny plněné
perle prosciutto crudo,
margherite ricotta spinaci,
quadrotti fungi
bal.: 2× 500 g
cena za 500 g

79,00 90,85*

DELIMAX



Utopenci
bal.: 1 kg (5 porcí)
cena za 1 kg

69,00 79,35*

VAHALA



Aspiky
šunkový závitok, křenové
rolky, čtyřlístek
bal.: 5× 130 g, 630 g,
2× 245 g
cena za 130 g

12,90 14,84*

CHLazené



Sledové závitky v aspiku
bal.: 4× 200 g, 1 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
Zavináče bal.: 1 kg,
4× 270 g, Závitky Mexico,
bal.: 1 kg

69,90 80,39*

BONECO



Saláty
vlašský, camping,
dábelský
bal.: 2 kg
cena za 1 kg od
další akční ceny také na:
Zeleninové saláty,
bal.: 1 kg

52,90 60,84*

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA
aro



Knedlíky
kynuté, houskový,
bramborový
bal.: 3× 550 g, 3× 400 g
cena za 1 ks od

9,50 10,93*



Nakládaný hermelín
bal.: 4,5 kg (24× 100 g sýra)
cena za 100 g

25,90 29,79*

Nakládaný camembert
bal.: 3 kg (24× 50 g sýra)
cena za 50 g

14,90 17,14*



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

165,90
190,79*



Gouda 48 %
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg

86,90
99,94*



Eidam 40 %
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg

86,90
99,94*



Král sýrů gastro
bal.: 30× 120 g
cena za 120 g

18,90
21,74*



**Eidam 30 %
plátky**
bal.: 1 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Eidam 45 % pl. uzené,
bal.: 750 g

113,90
130,99*



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

119,90
137,89*



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

119,90
137,89*



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

15,50
17,83*



Emmentaler 45 %
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

119,90
137,89*



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

85,90
98,79*

* cena s DPH



Máslo
bal.: 100× 10 g
cena za 10 g

1,35
1,55*



Pekařské droždí
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

34,90
40,14*



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

79,90
91,89*



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

34,90
40,14*



Tavený sýr
bal.: 20× 50 g
cena za 50 g

3,30
3,80*



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

144,90
166,64*



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

59,90
68,89*



Veselá kráva
bal.: 6× (6× 140 g)
cena za 140 g
další akční ceny také na:
bal.: 6× 140 g,
Veselá kráva ochucená,
bal.: 3× 140 g

20,00
23,00*



Flora, Flora light
bal.: 24× 400 g
cena za 400 g
další akční cena také na:
bal.: 400 g

31,90
36,69*



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

27,00
31,05*



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

10,90
12,54*



**Šlehačka
ve spreji 35 %**
slazená, neslazená
bal.: 700 ml
cena za 700 ml

129,90
149,39*



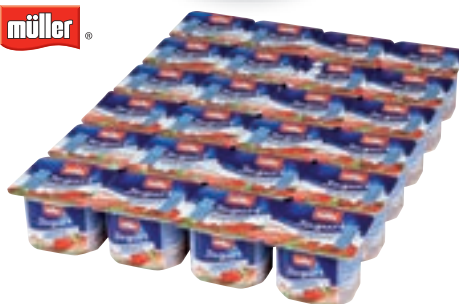
**Zakysaná
smetana**
bal.: 1,5 kg
cena za 1,5 kg

58,90
67,74*



Klasik 2,8 %
bal.: 20× 150 g
cena za 150 g
další akční cena také na:
bal.: 12× 400 g

4,70
5,41*



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

4,00
4,60*



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

27,90
32,09*



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

5,70
6,56*



**Mléko
na Cappuccino 4 %**
bal.: 4× 1 l
cena za 1 l

19,50
22,43*



Smetana na vaření 12 %
bal.: 4× 1 l, cena za 1 l
další akční ceny také na:
Smetana Profesionál 19 %, bal.: 1 l,
Smetana ke šlehání 31 %, bal.: 4× 1 l

33,90
38,99*



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

45,90
52,79*

* cena s DPH

Sečuánská polévka s tilápií (hlavní pokrm)

Suroviny na 10 porcí:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Čínské houby sušené – Jidášovo ucho	10 g	6,99 Kč
Pak choy čerstvý	300 g	52,35 Kč
Rýžové nudle 5 mm	100 g	8,77 Kč
Sůl	5 g	0,02 Kč
Tofu čerstvé	100 g	8,49 Kč
Bambusové výhonky, sterilované, bez nálevu	50 g	2,65 Kč
Kuřecí vývar (vlastní výroba)	2500 g	72,50 Kč
Klíčky mungo baby čerstvé	50 g	7,48 Kč
Kukuřičný škrob jemný	20 g	1,54 Kč
Česnek čerstvý	25 g	2,00 Kč
Sójová omáčka Kikkoman	30 g	6,00 Kč
Sečuánský pepř celý	0,5 g	0,17 Kč
Sezamový olej	0,5 g	0,24 Kč
Jarní cibulka čerstvá	30 g	1,64 Kč
Tilápie – filátka čerstvé	1200 g	214,80 Kč
Horeca Select Hřebíček celý	0,5 g	0,23 Kč
Horeca Select Badyán celý	0,1 g	0,08 Kč
Chilli papričky čerstvé	5 g	0,50 Kč
Cukr třtinový	30 g	1,43 Kč

Cena za jednu porci : 38,79 Kč**

Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

 30 min

- **Základ:** Do kuřecího vývaru přidáme hřebíček, badyán, česnek vcelku, sójovou omáčku a třtinový cukr. Škrob si rozmícháme ve vodě a polévku jím lehce zahustíme (musí být však stále výrazně řidké konzistence). Pepř opražíme nasucho v pánvi a následně jej rozdrtíme v hmoždíři. Přidáme jej dle chuti do připraveného vývaru. Nakonec vývar dochutíme jemně solí a přecedíme.
- **Houby, nudle:** Sušené houby dáme do misky, přelijeme horkou vodou a necháme asi 30 minut namáčet (vodu z hub přidáme při vaření do vývaru). Pak choy očistíme a nakrájíme na silnější nudličky. Tofu nakrájíme na kostičky. Bambusové výhonky nakrájíme na nudličky a namočíme spolu s mungo klíčky do studené vody. Nudle namočíme do vody o teplotě cca 30 °C, aby byly plně ponořeny. Ponecháme je tak do úplného změknutí, nevaříme!
- **Ryba:** Tilápii si nakrájíme na tenké plátky a jarní cibulku na nudličky.
- **Servírování:** Do misky či talíře vložíme nejprve čerstvé mungo klíčky, na ně přidáme spařené nudle, houby, kousky čerstvé ryby, tofu a veškerou zeleninu. Vše zalijeme připraveným vařícím vývarem a doplníme jarní cibulkou a plátky chilli. Nakonec vše lehce zakapeme sezamovým olejem.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Takto připravenou polévku servírujeme jako hlavní pokrm. Chcete-li ji servírovat jako polévku před hlavním jídlem, ponížte suroviny o 2/3 uvedené váhy.
2. Rybu krájíme na úplně tenounké plátky, aby ji horký vývar zvládl tepelně upravit při servírování. Stačí, aby plátky ryby byly ponořeny v misce s horkým vývarem cca 1 minutu.
3. Sójová omáčka Kikkoman je důležitou součástí receptury. Bez ní tato receptura prostě nefunguje!



169,00
194,35*
Tilapia filet
lat.: Oreochromis niloticus
vel.: 140–220 g/ks
původ: Čína, chov
cena za 1 kg



28,90
33,24*
Rýžové nudle
bal.: 375 g
cena za 375 g



29,90
34,39*
Bambusové výhonky nudličky
bal.: 565 g
cena za 565 g

Bramborové šišky s mákem

Suroviny na **10 porcí:**

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Šišky:		
Horeca Select Brambory varný typ B	2000 g	19,80 Kč
Krupička jemná	600 g	11,07 Kč
Vejsce 2 ks	100 g	5,50 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Posyp:		
Mák modrý mletý	80 g	8,79 Kč
Cukr moučka	120 g	2,99 Kč
Máslo 82 %	300 g	32,40 Kč

Cena za jednu porci : 8,06 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

45 min

- **Příprava těsta:** Den předem si uvaříme neoloupané brambory. Po uvaření, ještě teplé, brambory oloupeme. Brambory tak lépe odpaří vodu a těsto se nám lépe zpracovává. Druhý den brambory nastrouháme na jemném struhadle. Bramborové těsto je vhodné zpracovávat ve větší nádobě. Nastrouhané brambory lehce prsty promneme s krupičkou, směs tak promísíme. Pak přidáme vejce a sůl, opět lehce promícháme v těsto. Nemačkáme je, neboť by nám začalo řídnout. Zpracované těsto je stále částečně sypké. Po částech těsto zpracováváme a tvarujeme z něj šišky. Šišky vkládáme do vroucí osolené vody. Vaříme je pozvolna dle velikosti cca 4 minuty. Vařené šišky vyplavou na povrch. Pomocí podběráku je vyjmeme a vložíme do nádoby s rozpuštěným máslem.
- **Příprava máku:** Mletý mák smícháme s moučkovým cukrem.
- **Servírování:** Šišky servírujeme na nahřátém talíři, hustě sypané směsí máku a cukru, přelité rozpuštěným máslem.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Hotové šišky můžeme doplnit místo máku opraženou jemnou strouhankou smíchanou s opraženými mletými ořechy.
2. Tento pokrm můžeme podávat i jako dezert, snížíme však o 2/3 váhu výše uvedených surovin.



99,90
114,89*
Mák mletý 100%
bal.: sáček 1 kg
cena za 1 kg



9,90
11,39*
Brambory konzumní pozdní prané
varný typ B – „přilohové“
původ: Česká republika
příčný průměr: 40–55 mm,
55–70 mm
bal.: fólie 5 kg, cena za 1 kg



27,00
31,05*
Máslo
bal.: 40 × 250 g
cena za 250 g
další akční cena také na:
bal.: 4 × 250 g

BILBO
uzeniny



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

89,90
103,39*



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

144,90
166,64*



Smetana ke šlehání 31 %
bal.: 4x 1 l, cena za 1 l
další akční ceny také na:
Smetana 12 %, bal.: 4x 1 l,
Smetana Profesionál 19 %, bal.: 1 l

58,90
67,74*



Treska tmavá fileť
lat.: Pollachius virens
vel.: 200–600 g
původ: Dánsko
cena za 1 kg

159,00
182,85*

Hovězí T-bone
původ: Nizozemsko
bal.: 4x 400 g



Kupon na
SLEUVU 200 Kč

na balení Hovězího T-bone steaku
získáte na www.makro.cz/maso

Platnost kuponu: 16. 1. – 29. 1. 2013



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

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 v sekci Aktuální nabídka.