

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

2 týdenní platnost

13. 2. – 26. 2. 2013



CHLAZENÉ



Pstruh uzený

filet (vel.: 80–100 g)

bal.: 200 g

cena za 200 g

další akční ceny také na uzeného:

kapra, sledě a lososa, bal.: 200 g

59,90
68,89*

* cena s DPH

Klíčky a výhonky

Konzumace čerstvých výhonků má svou dlouhodobou tradici.

Čerstvé výhonky zaručí čerstvost vzhledu finálního pokrmu. Působí výborně jako ozdoba (vizuálně) na talíři, ale hlavně i chuťově doplní celý pokrm. Jsou důležitou součástí asijské kuchyně, a to hlavně pestrých zeleninových jídel připravovaných ve woku.



Výhonky červené řepy
původ: Nizozemsko
bal.: vanička 50 g
cena za 50 g

39,90
45,89*

Vhodné jako dekorace. Mísí se chuť červené řepy s výrazným bylinkovým podkresem.



Výhonky hrášku zeleného
původ: Nizozemsko
bal.: vanička 100 g
cena za 100 g

39,90
45,89*

Jsou zdrojem vitamínů, bílkovin a minerálních látek. Jsou lehce stravitelné a využívány v moderní gastronomii.



Výhonky mix
původ: Nizozemsko
bal.: vanička 200 g
cena za 200 g

29,90
34,39*

Směs klíčků munga, cizrny, adzruki, pšenice a čočky. Využití najdou zejména v asijské kuchyni.



Klíčky směs Trikolora
původ: Česká republika
bal.: vanička 150 g
cena za 150 g

14,90
17,14*

Vyvážená směs tří druhů výhonků (mungo baby, čočka, vojtěška), určená především do čerstvých zeleninových salátů. Velmi dobře lze kombinovat např. s čínským zelím.



Klíčky Mungo
druhy: dlouhé, baby
původ: Česká republika
bal.: vanička 100 g, 200 g
cena za 100 g od

9,90
11,39*

Mungo výhonky obsahují velké množství vitamínu E, mimořádně mnoho bílkovin, železa a téměř všechny vitamíny skupiny B.



Řeřichy
druhy: zahradní, daikon, potochní, afilla
bal.: vanička
cena za 1 ks od

9,90
11,39*

Řeřicha zahradní má příjemnou štiplavou chuť a vůni připomínající ředkvičky a křen. Je vhodná do pomazánek, salátů, její čerstvost natí dodá delikátní chuť.



Řeřicha Sakura mix
druhy: Rock chives, Tahoon, Sakura, Red mustard, Borage, Brocco
bal.: vanička ks, cena za vaničku

19,90
22,89*

Rock chives – dobrá kombinace je s brusketou a crostini, chuť: jemně česneková
Tahoon cress – v kombinaci je dobrá se sýrem, chuť: pražených kaštanů
Sakura cress – v kombinaci je dobrá v předkrmch, salátech, chuť: křenová, ředkvičková
Red mustard cress – v kombinaci je dobrá s japonskými jídlami a syrovými rybami, chuť: křenová, wasabi
Borage cress – v kombinaci je dobrá s rybami, hřebenatkami, sendviči, chuť: okurková, ústřicová
Brocco cress – v kombinaci je dobrá s rybami a sendviči, chuť: brokolicevá, ředkvičková



Řeřichy Shiso mix
druhy: Shiso purplí, Shiso green, Daikon, Mustard
původ: Nizozemsko
bal.: vanička ks, cena za vaničku

19,90
22,89*

Shiso purple – v kombinaci jde dobře s chřestem, sýrem, houbovými jídlami, chuť: kminová
Shiso green – v kombinaci jde dobře se sýrem, rybami, japonskými jídlami, chuť: anýzová, mátová
Daikon cress – v kombinaci jde dobře s rybami a japonskými jídlami, saláty, chuť: křenová, ředkvičková
Mustard cress – v kombinaci jde dobře s rybami a japonskými jídlami, chuť: křenová, wasabi

Tyto čtyři druhy jsou vhodné pro všechny druhy pokrmů – od ryba po vegetariánská jídla.

* cena s DPH




Pomeranče
odrůda: Lane late, Salustiana
vel.: příčný průměr 73+ mm
původ: Španělsko
bal.: double pitufo 5 kg
cena za 1 kg

25,90 29,79*



Kapusta hlávková
bal.: karton cca 8 kg
cena za 1 kg

15,90 18,29*



Špenát baby
původ: Itálie
bal.: sáček 200 g, 500 g,
1 kg
cena za 200 g od

39,90 45,89*



Citrony
odrůda: Primofiori
vel.: příčný průměr
53+ mm
původ: Španělsko
bal.: dřevěná bednička
2,3 kg
cena za 1 kg

29,90 34,39*



Kořenová zelenina
druhy: mrkev, celer,
petržel, pastiňák,
řepa červená
původ: Nizozemsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg od

9,90 11,39*




Žampiony bílé
vel.: příčný průměr
klobouku 35/45 mm,
55/75 mm
původ: Česká republika
bal.: karton 2 kg
cena za 1 kg

59,90 68,89*



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

9,90 11,39*



Rajčata sušená
původ: Turecko
bal.: sáček 150 g
cena za 150 g

29,90 34,39*



Rajčata baby datlová
původ: Španělsko
bal.: karton 2,5 kg
cena za 1 kg

79,90 91,89*



Česnek loupaný
původ: Česká republika
bal.: dóza 500 g
cena za 500 g

79,90 91,89*

- i** – VELICE JEMNÉ MASO, TĚMĚŘ BEZ KOSTÍ
– VOLNĚ LOVENÁ MOŘSKÁ RYBA
– CHUTÍ PŘIPOMÍNÁ HUMRA



Mořský đas bez hlavy

lat.: *Lophius piscatorius*
vel.: 1–4 kg/ks
původ: Dánsko, Francie
cena za 1 kg

399,00 458,85*



Halibut bílý filet

lat.: *Hippoglossus hippoglossus*
vel.: 300–600 g/ks
původ: Dánsko, Nizozemsko
cena za 1 kg

329,00 378,35*



Tilapia filet

lat.: *Oreochromis niloticus*
vel.: 140–220 g/ks
původ: Čína, chov
cena za 1 kg

179,00 205,85*



Kalamáry malé

lat.: *Loligo vulgaris*
vel.: 20–25 ks/kg
původ: USA
cena za 1 kg

129,00 148,35*



Treska tmavá filet

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

149,00 171,35*



Muše italské

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

59,00 67,85*

- i** – MASO MANDLOVEK MŮŽE BÝT PONĚKUD TUHÉ, PŘEDEVŠÍM U VĚTŠÍCH EXEMPLÁŘŮ
– PŘED VAŘENÍM JE DŮLEŽITÉ JE ŘÁDNĚ OPLÁCHNOUT, A ZBAVIT TĚDY PÍSKU A ZBYTKŮ SKOŘÁPKY
– ČASTO SE POUŽÍVAJÍ NASEKANÉ NADROBNO DO RŮZNÝCH NÁDÍVEK NEBO SE MOHOU DUSIT



Mandlovka

lat.: *Glycymeris glycymeris*
vel.: 10–20 ks/kg
původ: Francie
cena za 1 kg

69,00 79,35*

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



Losos celý

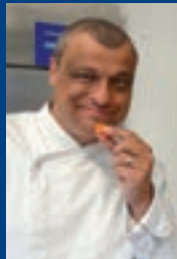
lat.: *Salmo salar*
původ: Norsko
vel.: 1–9 kg/ks
cena za 1 kg

149,00 171,35*

Roman Vaněk

Šéf Pražského kulinářského institutu doporučuje Makro

„S rybami je to v téhle zemi problém. Nemá se asi smysl bavit o akváriích v supermarketech, kde seženete kapra nebo pstruha, což je sice v pořádku, protože čerstvé ryby to jsou. Pokud se ale budeme bavit o skutečně kvalitních mořských rybách, tak to je problém. Normální člověk prakticky nemá možnost koupit si kvalitní čerstvou rybu v běžném supermarketu. To je téměř nemožné. Řadil bych to do kategorie zbožných přání a snů. Můžu doporučit jedinou dobrou věc a tou je Makro. Konkrétně Makro Černý Most a Stodůlky, a to rozhodně nejsem agentem Makra...“ říká Vaněk.



Zdroj: <http://www.lidovky.cz>, ověřeno 23. 1. 2013



Pstruh kuchařský

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

109,00 125,35*

Úpravy vepřových boků



**Vepřový bok
b. k. 55 %
– (kutrbok)
původ: Německo
vakuově baleno
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg**

69,90
80,39*

Bez kostí, bez kůže, seříznutá žebra. Obsah tuku max. 45 %. Bok je bez krvácenin, tmavých skvrn, zbaven trásní masa.

Použití: do výroby

Vepřový bok s kostí a kůží ve visu

původ: EU
cena za 1 kg



64,90
74,64*

S kostí a kůží ve visu, v hrudní špičce zbaven krvavého ořezu, hrudní špička dostatečně kryta svalovou tkání, bradavky odstraněny, bok zbaven opony a zbytků plstě. Bok je bez krvácenin, tmavých skvrn, zbaven trásní masa a kostní tříště. Kůže je čistá bez zbytků štětín a pokožky.

Použití: ve výrobě na uzení, ale i v domácnostech

MASO PLANA



Vepřová špička z boku

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



63,90
73,49*

S kostí, s hrudními chrupavkami, bez opon, zbytků plstního sádla a prokrvené svaloviny. Bok je zbaven tmavých skvrn a trásní masa. Kůže je čistá bez zbytků štětín a pokožky.

Použití: na pečení a podobně

MASO PLANA



Vepřový bok s kostí a kůží

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



79,90
91,89*

S kostí a kůží, zbaven hrudní špičky mezi 4. a 5. žebrem, bez opon, zbytků plstního sádla a prokrvené svaloviny. Bok je bez krvácenin, tmavých skvrn, je zbaven trásní masa a kostní tříště. Kůže je čistá bez zbytků štětín a pokožky.

Použití: v domácnostech především na pečení a grilování

MASO PLANA



Vepřový bok bez kosti s kůží

původ: Česká republika
vakuově baleno
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg



84,90
97,64*

Bez kostí, bez opon, zbytků plstního sádla a prokrvené svaloviny. Vepřový bok je zbaven tmavých skvrn a trásní masa. Kůže je čistá bez zbytků štětín a pokožky.

Použití: na rolády, plněné kapsy, pečení a podobně

Vepřový bok bez kosti libovost 60 %

původ: Belgie
vakuově baleno
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg



82,90
95,34*

Bez kostí, s kůží, vyloupaná žebra, může obsahovat zbytky chrupavek. Obsah tuku max. 40 %. Bok je bez krvácenin, tmavých skvrn, zbaven trásní masa. Kůže je čistá, bez zbytků štětín a pokožky.

Použití: ve výrobě a veřejném stravování

Vepřový bok b. k. libovost 75 %+ , výběrový

původ: Belgie
vakuově baleno
bal.: cca 2,5 kg, cena za 1 kg



95,90
110,29*

Bez kostí, s kůží, vyloupaná žebra, může obsahovat zbytky chrupavek. Obsah tuku max. 25 %. Bok je bez krvácenin, tmavých skvrn, zbaven trásní masa. Kůže je čistá, bez zbytků štětín a pokožky.

Použití: na rolády, kapsy, pečení apod.

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!**

**Hovězí zadní****bez kosti**

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

149,90 172,39*



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

234,00 269,10*



Telecí tafelspitz
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

249,00 286,35*



Hovězí roštěná
angl.: Striploin
původ: Brazílie
vakuově baleno
cena za 1 kg

329,00 378,35*

**Hovězí přední
bez kosti**

původ: EU
vakuově baleno
bal.: cca 4 kg
cena za 1 kg

127,90 147,09*

**Vepřová panenka**

z prasníc
původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

129,90 149,39*

**Jelení ragů**

výběrové, kuchyňská úprava
původ: Nový Zéland
bal.: cca 2,5 kg, cca 1 kg
vakuově baleno, cena za 1 kg od

149,90 172,39*

**Vepřová
krkovice bez
kosti – plátky**

původ: EU
baleno v ochranné
atmosféře
bal.: 20 ks
cena za 1 kg

109,90 126,39*

**Sekané maso
mix max. obsah
tuku 55 %**

původ: Česká republika
baleno v ochranné
atmosféře
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

59,90 68,89*

**Hovězí falešná svíčková**

původ: EU
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

149,90 172,39*

* cena s DPH



**Sedlácká uzená
plec bez kosti**
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

84,90 97,64*



**Debrecínská
lahůdka**
bal.: cca 2,7 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



**Dušená šunka
výběrová**
bal.: cca 3,8 kg
cena za 1 kg

89,90 103,39*



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

64,90 74,64*



**Dunajská
klobása**
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

113,00 129,95*



**Uzený bok bez
kosti**
bal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg

74,90 86,14*



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

49,90 57,39*



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

99,90 114,89*



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

39,00 44,85*



Oderská klobása
bal.: cca 1,7 kg
cena za 1 kg

52,00 59,80*



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

88,00 101,20*



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

59,90 68,89*



Uzený vepřový jazyk
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



Rychtářova pochoutka
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

103,90 119,49*



Paštika s kachními játry a pomeranči, Ardénská paštika, Paštika se zeleným pepřem
bal.: 500 g
cena za 500 g od

64,90 74,64*



Kuřecí koktejlóvé párečky
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

49,90 57,39*

* cena s DPH

- i** – NOVÝ VÝROBCE
- VYLEPŠENÉ SLOŽENÍ
- VYŠŠÍ PODÍL RYBY



Matjesové řezy s cibulí

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

94,90 109,14*



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

229,00 263,35*

NOVINKA!



Rybí salát v majonéze
bal.: 1 kg, 400 g, 4x 150 g
cena za 1 kg od

69,90 80,39*



Pomazánky sýrová, tuňáková, křenová
bal.: 2 kg, 1 kg, 500 g, 4x 135 g
cena za 1 kg od

75,00 86,25*



Saláty pochoutkový, bramborový, drůbeží pikant
bal.: 2 kg
cena za 1 kg od

49,90 57,39*



Knedlíky houskový, moravský, bramborový
bal.: 600 g, 500 g
cena za 1 ks od

13,90 15,99*



Nakládaný hermelín Sedličanský, bal.: 2,3 kg (15x 75 g sýra)
cena za 1 ks sýra
další akční ceny také na:
Nakládaný hermelín, bal.: 3,2 kg, 750 g

21,50 24,73*



Olivy chlazené řecké
zelené s mandlí, zelené s paprikovou pastou, zelené bez pecky, černé Kalamata
bal.: 2x 140 g, 2x 150 g, 950 g, 3 kg
cena za 1 kg od

73,50 84,53*



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

84,90
97,64*



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

88,90
102,24*



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

88,90
102,24*

Moravia



**Eidam 45 %
uzený**
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
bal.: cca 1,2 kg

99,90
114,89*



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

119,90
137,89*



**Grana Padano
strouhané**
bal.: 800 g
cena za 800 g

249,90
287,39*



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

12,50
14,38*



Grana Padano
min. 10 měsíců
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

279,90
321,89*



Grana Padano
min. 10 měsíců
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

269,90
310,39*



**Grana
Padano**
min. 10 měsíců
bal.: cca 4 kg
cena za 1 kg

259,90
298,89*

* cena s DPH



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 45,89*



Mascarpone 82 %
bal.: 2 kg
cena za 1 kg

99,50 114,43*



Rama porce
bal.: 200× 10 g
cena za 10 g
další akční cena také na: Flora light, bal.: 120× 20 g

1,25 1,44*



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

109,90 126,39*



Roztíratelný směsný tuk 76 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

79,90 91,89*



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

89,90 103,39*



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

39,90 45,89*



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

214,90 247,14*



Máslo
bal.: 100× 10 g
cena za 10 g

1,43 1,64*



Žervé
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



**Smetana
Extra 28 %**
bal.: 6× 1 l
cena za 1 l

52,50
60,38*



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

129,90
149,39*



**Mléko
na cappuccino**
bal.: 1 l
cena za 1 l

17,90
20,59*



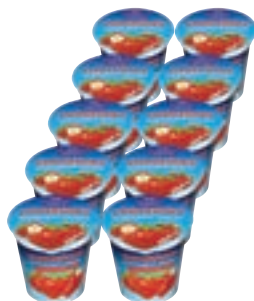
**Bílý krémový
jogurt 4 %**
bal.: 10 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
bal.: 5 kg

23,90
27,49*



**Krém ke šlehání
rostlinný**
neslazený, slazený
bal.: 1 l
cena za 1 l

42,50
48,88*



**Smetanový
jogurt 10 %**
různé příchutě
bal.: 10× 150 g,
20× 150 g
cena za 150 g

7,90
9,09*



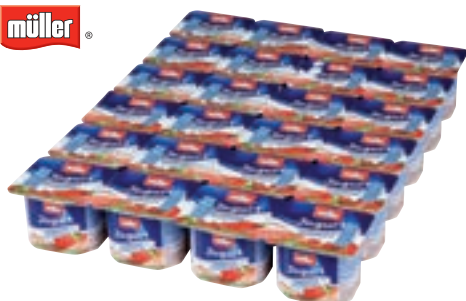
Duetto
bal.: 1 l
cena za 1 l

52,50
60,38*



**Jogurt Plný
ovoce 4,6 %**
různé příchutě
bal.: 10× 150 g
cena za 150 g

6,70
7,71*



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

4,00
4,60*



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

29,90
34,39*

* cena s DPH

Kroupové jelítko, brambory „na loupačku“, kysané zelí

Suroviny na 10 porcí:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Jelítko:		
Vepřová hlava s kostí	2000 g	83,80 Kč
Vepřový výřez libovost 80 %	400 g	31,96 Kč
Vepřový bok 50 % (kutrbok)	300 g	20,97 Kč
Horeca Select Pepř černý, mletý	1 g	0,31 Kč
Tučný vývar z vařeného masa (vlastní výroba)	200 g	
Houska (řeznická)	600 g	
Horeca Select Cibule žlutá	250 g	4,23 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	100 g	4,05 Kč
Horeca Select Majoránka čerstvá	1 g	0,50 Kč
Horeca Select Nové koření	1 g	0,41 Kč
Kroupy střední	100 g	1,68 Kč
Vepřová krev (přímo od řezníka)	1200 g	6,00 Kč
Česnek čerstvý	60 g	4,19 Kč
Sůl	17 g	0,07 Kč
Brambory na loupačku:		
Horeca Select Brambory varný typ B	1500 g	13,35 Kč
Máslo	80 g	7,97 Kč
Sůl	3 g	0,01 Kč
Kysané zelí:		
Horeca Select Kysané zelí	500 g	10,95 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	300 g	5,07 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	200 g	8,10 Kč
Horeca Select Hořčičné semínko	1 g	0,18 Kč
Čukr krupice	50 g	1,15 Kč
Sůl	8 g	0,04 Kč

Cena za jednu porci : 20,50 Kč**

Pracovní postup:

Obtížnost: ★★★★★☆

4 h

- Příprava jelítka:** Očištěnou a omytou vepřovou hlavu, plec a bůček uvaříme ve vodě doměčka. Uvařenou hlavu vyjmeme ze vzniklého vývaru a ještě teplou ji vykostíme. Následně maso překrájíme na jemné kousky. Nejlépe den předem namočené kroupy propláchneme a uvaříme v osolené vodě doměčka. V hrnci na špeku orestujeme nejmenno nakrájenou cibuli doměčka, přidáme veškeré koření, znovu orestujeme, přidáme uvařené, propláchnuté a okapané kroupy, které zalijeme vepřovou krví. Dobře promícháme a necháme vsáknout. Řeznickou housku zbavíme kůrky a nakrájíme na malé kostičky, přelijeme vepřovým vývarem. Najemno nakrájené maso přidáme do směsi a dosolíme. Vymícháme vše v takzvaný prejt. Tím plníme propláchnutá tlustá střeva, konce uzavřeme špejlí. Jelítka vkládáme do vařícího vývaru, po chvíli teplotu snížíme asi na 85 °C. Jelítka takto vaříme asi 15 minut. Jakmile uvařená jelítka vyplavou na povrch, vyjmeme je z vývaru. Špejlí jedno jelítko ve středu propichneme, a je-li vařené, vytéká krev nezbarvená šťáva a špejle zůstane čistá. Uvařená jelítka vyjmeme drátěným cedníkem, opláchneme je ve studené vodě a rozložíme vedle sebe. Občas jelítka otočíme. Vychladlá jelítka uložíme do chladničky (chladicího boxu) a jsou připravena k dalšímu použití.
- Příprava opékaných jelítka:** Jelítko nejdříve pomalu ohříváme na páře při teplotě 75 °C asi 15 minut. Pak prohráté jelítko opékáme na sádle.
- Příprava brambor:** Neoloupané, pečlivě omyté brambory uvaříme doměčka. Hned nato je oloupeme.
- Příprava zelí:** Kysané zelí lehce propláchneme dle chuti a překrájíme. Cibuli nakrájíme nadrobno. Část cibule lehce orestujeme na sádle, vložíme překrájené zelí, podlijeme a podusíme tak spolu s cukrem, solí a hořčičným semínkem.
- Servírování:** Na nahřátý talíř rozložíme oloupané brambory, doplníme ochuceným kysaným zelím a opečeným jelítkem. Brambory a zelí mírně omastíme rozpuštěným sádlem.

Tipy kuchaře:

- Brambory „na loupačku“ se vytráhlily z našich jídelniček. Jsou jednoduché a dobré. Záleží na správné volbě brambor.
- Špejlováním střevek rozumíme uzavírání střevek pomocí špejle. Tento úkon vyžaduje určitou zručnost a důkladnost. Špatně uzavřené jelítko při vaření vyteče.



Vepřový bok bez kosti libovost 55 % (kutrbok)
původ: Německo
vakuově baleno
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

69,⁹⁰
80,39*



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

10,⁹⁰
12,54*



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

19,⁹⁰
22,89*

Buchty s mákem

Suroviny na **10 porcí:**

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Buchty:		
Droždí	20 g	0,95 Kč
Cukr krupice	70 g	1,60 Kč
Mléko 1,5 %	250 g	2,73 Kč
Mouka hladká	500 g	5,25 Kč
Vejsce	50 g	2,75 Kč
Citron (na strouhanou kůru)	60 g	1,43 Kč
Sůl	3 g	0,01 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	120 g	4,86 Kč
Cukr moučkový (na posypání)	30 g	0,75 Kč
Maková náplň:		
Mák	170 g	18,68 Kč
Mléko 1,5 %	270 g	2,94 Kč
Cukr krupice	50 g	1,15 Kč
Perník na strouhání	45 g	2,34 Kč
Citron (na strouhanou kůru)	60 g	1,43 Kč
Rozinky	15 g	1,35 Kč

Cena za jednu porci:** **4,82 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

2 h

- **Kvásek:** Připravíme tak, že z droždí, cca 40 g mouky, 1 g cukru a trochu vlažného mléka vymícháme konzistenci krupicové kaše. Vzniklou hmotu, přikrytou v utěrce, ponecháme na mírném teple kolem 35 °C vykynout. Poté je kvásek připravený pro přípravu těsta.
- **Příprava těsta:** Začneme smícháním mouky, cukru, soli a nastrouhané kůry z citronu. Pak přidáme vejce, vykynutý kvásek, vlažné mléko, 1/2 dávky rozpuštěného sádla a vypracujeme vláčné, hladké těsto, které necháme vykynout pod utěrkou na teple (35 °C). Poté těsto rozdělíme na stejné díly. Do středu dílů dáme náplň, zabalíme a skládáme do pekáče s rozpuštěným tukem. Každou buchtu musíme tukem ze všech stran potřít, jinak by se nám po upečení neoddělily od sebe. Pečeme je v troubě na 170 °C dozlatova.
- **Příprava náplně:** Mletý mák vaříme v mléce do nabohtání, přidáme cukr, citronovou kůru, nastrouhaný perník a krátce povaříme. Spařené rozinky je vhodnější přidat až při plnění buchet. Náplň dávkujeme pomocí cukrářského sáčku a rozinky by nám jinak ucpávaly otvor v trubičce.
- **Servírování:** Po upečení buchty od sebe oddělíme, posypeme moučkovým cukrem a servírujeme je na nahřátém talíři či v košíku s utěrkou.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Dnes se používá na buchty máslo. Není žádným tajemstvím, že dříve se do těsta používalo i vepřové sádlo. Vždyť dříve se z něho jiného nevařilo, neboť v každém hospodářství se chovali vepři. Díky sádlu jsou buchty delší dobu vláčné.



12,90
14,84*

Mouka
hladká, hrubá,
polohrubá
bal.: 4× 1 kg
cena za 1 kg



99,90
114,89*

Mák mletý
100%
bal.: sáček 1 kg
cena za 1 kg



39,90
45,89*

Rozinky sušené
bal.: fólie 500 g
cena za 500 g



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

47,00
54,05*



Okoun nilský filet

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

189,00
217,35*



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
12,54*



Hovězí svíčková
původ: Německo, Španělsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

329,00
378,35*



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 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.

* cena s DPH