makro PROFESSIONAL

makro Chef

makro Premium

Nowe marki

w klasycznej karcie dań

PRZEPISY, PRODUKTY, INSPIRACJE

WOJCIECH HARAPKIEWICZ

szef kuchni restauracji *Babinicz* w Szczawnie-Zdroju,

Szef Kuchni Tradycyjnej przewodnika *Gault & Millau*,

ambasador dedykowanych dla gastronomii marek MAKRO: MAKRO Chef, MAKRO Premium i MAKRO Professional

Odkąd pamięta, gotowanie było jego pasją, a ta zdecydowała o wyborze drogi zawodowej. Prawie osiem lat był szefem kuchni w Hotelu Królewskim w Gdańsku. Doświadczenie zdobywał także w europejskich restauracjach i hotelach: pracował w Szwajcarii (restauracja Domaine De Chateauvieux – 2 gwiazdki Michelin), w Niemczech (Fischmeister oraz Bayrisches Haus – 1 gwiazdka Michelin) i we Włoszech (Castel Ringberg i Hotel Majestic). Brał udział w wielu szkoleniach i konkursach gastronomicznych w Polsce i za granicą, m.in. w Mistrzostwach Świata BBQ w Belgii czy w Internationaler Leipziger Preis Der Koche. Miał zaszczyt gotować dla Jego Świętobliwości Dalajlamy XIV, trzech polskich prezydentów, króla i królowej Belgii oraz w Europarlamencie. Obecnie jest szefem kuchni restauracji Babinicz w kompleksie Dworzysko w Szczawnie-Zdroju.

Spis treści

PRZYSTAWKI ZIMNE 4-5
PRZYSTAWKI CIEPŁE 6-7
SAŁATKI 8-9
ZUPY 10-11
OWOCE MORZA 12-13
RYBY 14-15
DRÓB 16-17
MIĘSO CZERWONE 18-21
DESERY 22-25
DANIA BUFETOWE 26-27
STREET FOOD 28-29
PUB MENU 30-31

Drodzy Klienci,

Z przyjemnością oddajemy w Państwa ręce nasz nowy katalog zawierający przepisy skomponowane na bazie produktów marek MAKRO. Oprócz gotowych dań dopasowanych do poszczególnych elementów karty restauracyjnej znajdziecie tu Państwo – co najważniejsze w prowadzeniu działalności gastronomicznej – wyliczenia tzw. food costu.

Dołożyliśmy wszelkich starań, aby zaproponowane przez nas receptury spełniały oczekiwania nawet najbardziej wymagających szefów kuchni i restauratorów. Przepisy obejmują cały wachlarz dań – od przekąsek przez dania główne po pyszne desery. Wykorzystanie produktów marek MAKRO gwarantuje nie tylko doskonałą jakość potraw, ale także – dzięki specjalnie opracowanym opakowaniom produktów – dobrą ergonomię pracy.

Niniejszy katalog powstał we współpracy z jednym z najbardziej uznanych szefów kuchni – Wojciechem Harapkiewiczem. Ten doświadczony doradca kulinarny nie tylko pomógł nam przygotować prezentowane w katalogu receptury kuchni polskiej i międzynarodowej, lecz także opracował kompleksowe rozwiązania dla punktów gastronomicznych oraz optymalne parametry jakości dań i food costu. Wszystko to, by zapewnić powtarzalność dań i policzalność kosztów uwzględniających potrzeby związane z codzienną pracą w kuchni. Dzięki temu możemy zagwarantować Państwu najwyższą jakość dań przygotowywanych z wykorzystaniem produktów dostępnych w ofercie MAKRO.

Zachęcamy do współpracy!

Zespół MAKRO

Tatar wołowy

Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Polędwica wołowa	1,00 kg	85,67 zł
Ogórki konserwowe	0,25 kg	1,95 zł
Cebula biała	0,10 kg	0,12 zł
Borowiki marynowane	0,10 kg	9,10 zł
Bagietka	0,10 szt.	0,23 zł
Jajka przepiórcze – żółtka	10 szt.	4,20 zł
Olej rzepakowy	0,10 l	0,44 zł
Musztarda Sarepska	0,10 kg	0,39 zł
Natka pietruszki	0,05 kg	0,20 zł
Sól morska	0,02 kg	0,05 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**1,94 KG**	**103,50 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,19 KG**	**10,35 ZŁ**

Posiekaną polędwicę wymieszać z olejem, musztardą, solą i pieprzem. Ogórki, borowiki i cebulę pokroić w drobną kostkę. Z bagietki odciąć cienką kromkę, piec 10 min na blaszce w temp. 150°C. Polędwicę ułożyć na talerzu w stalowym pierścieniu. Nożem ponacinać na niej kratkę. Na wierzchu ułożyć żółtko, a dookoła ogórka, borowiki i cebulę. Udekorować grzankami crostini i natką pietruszki.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **10,35 zł**

Borowiki marynowane – całe
opak. 850 g
nr art. 190362

Bagietka
opak. 6 szt. x 280 g
nr art. 193106

doskonała do dekoracji dań

Sól morska gruboziarnista
opak. 1 kg
nr art. 196918

Serwowanie

Talerz Caterer
śr. 21 cm
pak. po 6 szt.
nr art. 186491

głęboki smak

Oliwa Extra Virgin
opak. 5 l
nr art. 188909

Owoce jałowca
opak. 100 g
nr art. 123649

Cytryny
opak. 5 kg
różne nr art.

Gravlax z turbota

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Turbot – filet	1,00 kg	66,07 zł
Burak	1,00 kg	1,49 zł
Cebula czerwona	0,20 kg	0,44 zł
Pomarańcze	0,50 kg	2,00 zł
Oliwa z oliwek	0,15 l	4,05 zł
Cytryny	0,50 kg	2,80 zł
Owoc jałowca	0,10 kg	8,00 zł
Koperek świeży	0,20 kg	7,60 zł
Cukier	1,00 kg	1,77 zł
Sól	1,00 kg	3,99 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**5,67 KG**	**99,30 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,57 KG**	**9,93 ZŁ**

Przygotowanie

Filet umyć pod zimną wodą, osuszyć papierowym ręcznikiem. Wymieszać posiekane owoce jałowca, koperek oraz startą skórkę z pomarańczy i cytryny, przyprawić solą i cukrem. Połowę mieszanki wyłożyć na blachę, a na niej ułożyć filet. Zasypać go resztą mieszanki i odstawić do lodówki. Po 12 godz. wyjąć, obmyć, osuszyć. Zamarynować w startych burakach wymieszanych z połową koperku, odstawić do lodówki. Po 12 godz. zmyć marynatę, osuszyć, ułożyć na blaszce. Posypać resztą posiekanego koperku, owocami jałowca, świeżo mielonym pieprzem, skórką startą z cytryny i pomarańczy oraz oliwą. Pokroić w cienkie plastry, podawać z drobno posiekaną czerwoną cebulą i segmentami z pomarańczy. Skropić sokiem z cytryny i oliwą. Całość udekorować gałązkami koperku i listkami szczawiu krwistego.

Wyciskarka do cytrusów
nr art. 647728

Przybliżony koszt dla jednej osoby **9,93 zł**

Bruschetta

Z GRUSZKĄ I KOZIM SEREM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Bagietka	1 szt.	2,33 zł
Rukola	0,15 kg	3,22 zł
Gruszki w zalewie	0,30 kg	3,49 zł
Ser kozi	0,24 kg	15,83 zł
Oliwa z oliwek	0,07 l	1,89 zł
Ocet balsamiczny	0,03 l	0,71 zł
Bazylia świeża	0,05 kg	3,50 zł
Sól	0,01 kg	0,04 zł
Pieprz	0,01 kg	0,56 zł
10 PORCJI NETTO	**0,86 KG**	**31,60 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,09 KG**	**3,16 ZŁ**

Bagietkę pokroić skośnie. Każdą kromkę przesmażyć z obu stron na oliwie z oliwek. Na wierzchu ułożyć rukolę, pociętą w plastry gruszkę i pokruszony kozi ser. Zapiekać 5 min w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°C. Oprószyć solą i świeżo zmielonym pieprzem, skropić octem balsamicznym i udekorować listkami świeżej bazylii.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **3,16 zł**

Półbagietki do odpieku
opak. 6 szt. x 140 g
nr art. 193107

Gruszki w syropie – połówki
opak. 820 g
nr art. 196915

gotowa do podania

Rukola
opak. 500 g
nr art. 195331

Bazylia – cięta
opak. 100 g
nr art. 189622

Małże św. Jakuba

Z SOSEM MANGO

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Małże św. Jakuba	0,70 kg	83,99 zł
Awokado	0,40 kg	19,97 zł
Pomidorki cherry	0,20 kg	2,06 zł
Pulpa mango	0,20 l	2,91 zł
Papryczka chilli	0,05 kg	1,80 zł
Kolendra świeża	0,05 kg	2,13 zł
Pomidory	0,20 kg	2,00 zł
Limonki	0,10 kg	1,66 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**2,04 KG**	**120,40 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,20 KG**	**12,04 ZŁ**

Małże przesmażyć na oliwie z oliwek z obu stron na złoty kolor, doprawić solą i pieprzem. Papryczkę oczyścić z nasion, drobno pokroić i zagotować z pulpą mango. Awokado pokroić w kostkę, pomidorki cherry przekroić na ćwiartki, duże pomidory sparzyć, wyciąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę, kolendrę posiekać. Sałatkę wymieszać z oliwą, sokiem z limonki, doprawić solą i pieprzem. Małże ułożyć na sałatce, polać sosem z mango i udekorować świeżą kolendrą i limonką.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **12,04 zł**

Papryczki piri-piri
opak. 100 g
nr art. 188262

Kolendra – cięta
opak. 100 g
nr art. 189616

99,9% mango
odmiana Alphonso

Pulpa mango
opak. 850 g
nr art. 196886

Przygotowanie

Nóż nitowany szefa kuchni
dł. ostrza 16 cm
nr art. 186345

Sałatka z łososiem

I BLINAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Miks sałat	1,20 kg	25,74 zł
Łosoś wędzony	0,30 kg	24,00 zł
Groszek zielony	0,30 kg	1,68 zł
Ser Mascarpone	0,20 kg	3,60 zł
Mąka pszenna	0,40 kg	9,41 zł
Drożdże	0,02 kg	1,18 zł
Żółtko	1 szt.	0,63 zł
Cukier	0,01 kg	0,02 zł
Mleko	0,50 l	1,05 zł
Masło	0,20 kg	4,79 zł
Olej	0,10 l	0,44 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
Maliny świeże	0,10 kg	2,85 zł
Pestki dyni	0,10 kg	2,54 zł
Krem balsamiczny	0,10 l	2,90 zł
Cytryna	0,07 kg	0,39 zł
10 PORCJI NETTO	**4,54 KG**	**82,40 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,45 KG**	**8,24 ZŁ**

Groszek ugotować w wodzie z solą i masłem, odcedzić, zblendować na gładką masę. Dodać mascarpone, doprawić pieprzem. Drożdże wymieszać z ¼ szklanki ciepłego mleka, łyżeczką cukru i 3 łyżkami mąki. Przykryć folią spożywczą, odstawić na 15 min w ciepłe miejsce. W misce wymieszać przesianą mąkę, resztę mleka, żółtko, cukier, roztopione masło, sól oraz drożdże, odstawić na 40 min. Ciasto nakładać łyżeczką na gorący olej, smażyć na złoty kolor. Na talerzu ułożyć 2 bliny z łososiem i serkiem mascarpone, pomiędzy nimi rozłożyć liście sałaty, maliny i prażone pestki dyni. Purée z zielonego groszku rozprowadzić na talerzu. Całość skropić redukcją octu balsamicznego i sokiem z cytryny. Sałatkę można udekorować koperkiem i karbowaną natką pietruszki.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **8,24 zł**

wędzony na zimno

Łosoś wędzony – plastry
opak. 1 kg
nr art. 177894

Mix sałat Bolero
opak. 500 g
nr art. 168046

Groszek zielony drobny
opak. 2,5 kg
nr art. 190883

Pestki dyni – łuskane
opak. 1 kg
nr art. 153318

❄ – produkt głęboko mrożony

doskonała do przystawek, sałatek i koktajli

Cebulka perłowa – marynowana
opak. 760 g
nr art. 188699

Kiełki lucerny
opak. 250 g
nr art. 189079

Śmietana 22%
opak. 3 kg
nr art. 192979

Mix sałat Sorrento
opak. 400 g
nr art. 168049

Tuńczyk teriyaki

Z SAŁATKĄ Z PIKLOWANYCH NOWALIJEK

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Tuńczyk świeży	0,70 kg	25,74 zł
Fenkuł	0,30 kg	24,00 zł
Sos teriyaki	0,10 l	1,68 zł
Miks sałat	0,90 kg	3,60 zł
Pomarańcze	0,20 kg	9,41 zł
Minicebulka marynowana	0,20 kg	1,18 zł
Kwaśna śmietana 22%	0,10 l	0,63 zł
Granat	0,15 kg	0,02 zł
Rzodkiewka	0,20 kg	1,05 zł
Kiełki lucerny	0,10 kg	4,79 zł
Szczypiorek	0,10 kg	0,44 zł
Oliwa z oliwek	0,20 l	0,08 zł
Limonka	0,10 kg	1,12 zł
Sezam biały	0,10 kg	2,85 zł
Sól	0,02 kg	2,54 zł
Pieprz	0,02 kg	2,90 zł
10 PORCJI NETTO	**3,49 KG**	**124,10 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,35 KG**	**12,41 ZŁ**

Tuńczyka zamarynować w sosie teriyaki, przyprawić solą i pieprzem. Obsmażać po 30 sek. z każdej strony, a potem obtoczyć w sezamie. Fenkuł i rzodkiewki pociąć w cienkie plasterki, szczypiorek posiekać, cebulki przekroić na pół, z granatu wydobyć ziarenka, obrać i wyfiletować pomarańczę – wszystko wymieszać z miksem sałat, doprawić do smaku solą i pieprzem. Śmietanę połączyć z sokiem z limonki. Mieszając, powoli wlać oliwę. Sałatkę i tuńczyka ułożyć na talerzu. Skropić dressingiem. Całość posypać świeżo mielonym pieprzem i ziarnami sezamu. Udekorować kiełkami lucerny.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **12,41 zł**

Krem z kalafiora i groszku

Z CHIPSEM Z BOCZKU

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Kalafior mrożony	1,00 kg	5,00 zł
Groszek zielony mrożony	1,00 kg	5,60 zł
Śmietana 30%	0,30 l	3,74 zł
Boczek – plastry	0,10 kg	2,05 zł
Pieczywo tostowe	0,10 kg	0,46 zł
Oliwa truflowa	0,04 l	8,64 zł
Cebula biała	0,10 kg	0,12 zł
Masło	0,10 kg	2,40 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
Oliwa z oliwek	0,02 l	0,54 zł
10 PORCJI NETTO	**2,80 KG**	**29,80 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,28 KG**	**2,98 ZŁ**

Rozmrozić kalafiora i groszek. Cebulę przesmażyć na maśle i oliwie z oliwek, dodać kalafiora oraz śmietanę, gotować 30 min, wrzucić groszek i gotować kolejne 5 min. Zblendować, przecedzić przez sitko o drobnych oczkach, doprawić solą i pieprzem. Obciąć brzegi pieczywa, rozwałkować wałkiem do ciasta, przekroić po przekątnej na dwa trójkąty i opiec w piekarniku, aż się przyrumienią. Boczek piec na blaszce w temp. 180°C przez 12 min, wyjąć z piekarnika, gdy jest jeszcze ciepły, zwinąć w rurkę i odstawić na 5 min aż zrobi się chrupki chips. Zupę wlać do miseczki, skropić oliwą truflową, z boku ułożyć chips z boczku. Podawać z tostami.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **2,98 zł**

Kalafior
opak. 2,5 kg
nr art. 146230

Śmietanka UHT 30%
opak. 1 l
nr art. 188414

idealny do pieczenia

Boczek wędzony parzony – plastry
opak. 1 kg
nr art. 188822

Przygotowanie

Sito do przecierania
śr. 18 cm
nr art. 26854

❄ – produkt głęboko mrożony

Chłodnik litewski

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Botwinka	0,30 kg	1,29 zł
Ogórek zielony	0,25 kg	1,75 zł
Rzodkiewka	0,20 kg	0,40 zł
Jogurt naturalny	1,40 l	7,38 zł
Koncentrat barszczu czerwonego	0,15 l	0,56 zł
Górka cielęca	0,30 kg	9,00 zł
Ocet	0,05 l	0,10 zł
Jajka przepiórcze	10 szt.	4,20 zł
Szczypiorek	0,05 kg	1,20 zł
Koperek	0,05 kg	1,90 zł
Kiełki rzodkiewki	0,05 kg	1,60 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**2,84 KG**	**30,60 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,28 KG**	**3,06 ZŁ**

Botwinkę umyć, drobno pokroić i zagotować w niewielkiej ilości wody. Dodać koncentrat barszczu czerwonego i ocet, zagotować, odstawić do wystygnięcia. Następnie dolać jogurt i wszystko razem wymieszać. Ogórka i rzodkiewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, koperek i szczypiorek posiekać, wszystko dodać do chłodnika, przyprawić do smaku solą i pieprzem, odstawić na kilka godzin. Pociętą w cienkie plastry górkę cielęcą posolić i oprószyć pieprzem, przesmażyć, zostawić do ostygnięcia. Jajka gotować 3 min we wrzątku, wystudzić w zimnej wodzie, obrać i przekroić na pół. Chłodnik nalać do talerza, na wierzchu ułożyć kilka plasterków górki cielęcej oraz dwie połówki jajka. Udekorować kiełkami rzodkiewki.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **3,06 zł**

Jaja przepiórcze
opak. 18 szt.
nr art. 90075

delikatna, kremowa konsystencja

Jogurt naturalny
opak. 1 kg
nr art. 192977

Kiełki rzodkiewki
opak. 250 g
nr art. 189083

Gotowanie

Rondel ze stali nierdzewnej
poj. 5 l
nr art. 186439

Klasyczne krewetki

SMAŻONE

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Krewetki 16/20	1,50 kg	104,99 zł
Czosnek	0,05 kg	0,80 zł
Papryczka chilli	0,05 kg	1,80 zł
Białe wino	0,30 l	4,39 zł
Natka pietruszki świeża	0,05 kg	0,20 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Masło	0,10 kg	2,00 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**1,69 KG**	**118,10 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,17 KG**	**11,81 ZŁ**

Papryczkę chilli i czosnek drobno posiekać. Krewetki obrać, dokładnie oczyścić i wrzucić na rozgrzaną patelnię skropioną oliwą z oliwek. Smażyć 3-4 min. Następnie zalać winem i gotować aż cały alkohol odparuje. Dodać masło, czosnek i chilli, doprawić solą i pieprzem. Krewetki wraz z powstałym sosem przełożyć na talerz. Serwować posypane świeżo posiekaną natką pietruszki.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **11,81 zł**

Krewetki Black Tiger 16/20
opak. 800 g
nr art. 49093

Pietruszka
opak. 1 szt.
nr art. 189611

odpowiednie do smażenia w wysokich temperaturach

Masło klarowane
opak. 1 kg
nr art. 196797

Zaloguj się na MAKRO.PL aby zobaczyć
ALKOHOLE W PROMOCJI
lub przyjdź do najbliższej HALI MAKRO.

❄ – produkt głęboko mrożony

sterylizowane, polecane dla gastronomii

Jaja naświetlane UV, kl. M
opak. 90 szt.
nr art. 189265

Parmigiano Reggiano
opak. ok. 1 kg
nr art. 195925

Musztarda stołowa
opak. 5 kg
nr art. 190396

Zaloguj się na MAKRO.PL
aby zobaczyć
ALKOHOLE W PROMOCJI
lub przyjdź do najbliższej HALI MAKRO.

Homar thermidor

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Homar	0,50 kg	76,50 zł
Cebula szalotka	0,10 kg	0,12 zł
Brandy	0,10 l	5,85 zł
Cytryna	0,10 kg	0,56 zł
Jajka – żółtka	5 szt.	3,15 zł
Śmietana 36%	0,20 l	2,98 zł
Musztarda Dijon	0,10 kg	0,70 zł
Czosnek	0,05 kg	0,80 zł
Parmezan	0,15 kg	8,23 zł
Masło	0,20 kg	4,00 zł
Estragon świeży	0,05 kg	9,99 zł
Natka pietruszki świeża	0,05 kg	0,20 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**1,44 KG**	**114,30 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,14 KG**	**11,43 ZŁ**

Homara ugotować w całości i przeciąć wzdłuż na pół, z ogona, odnóży i szczypiec wyjąć mięso. Pociąć je w drobną kostkę, doprawić solą i pieprzem. Roztopić masło, dodać posiekaną szalotkę i startą skórkę z cytryny, brandy, śmietanę, musztardę, żółtko i czosnek. Całość zagotować i zredukować o połowę. Pokrojone mięso połączyć z sosem i umieścić z powrotem w oczyszczonej skorupie. Faszerowanego homara położyć na blaszce pancerzem do dołu i posypać tartym parmezanem. Piec 3-4 min w temp. 180°C, aż się zarumieni. Gotowego homara polać rozpuszczonym masłem, oprószyć posiekanym estragonem i natką pietruszki. Podawać z cytryną.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **11,43 zł**

Pieczona ryba

Z KONFITOWANYM POREM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Okoń morski – cały	2,00 kg	73,98 zł
Por	0,60 kg	1,56 zł
Rozetki ziemniaczane mrożone	0,60 kg	5,68 zł
Jajka – żółtka	10 szt.	6,30 zł
Wino białe	0,20 l	2,93 zł
Masło klarowane	0,40 kg	15,60 zł
Cytryna	0,20 kg	1,12 zł
Olej	0,10 l	0,45 zł
Koperek	0,03 kg	0,95 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**4,17 KG**	**109,80 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,42 KG**	**10,98 ZŁ**

Okonia ponacinać na obu bokach co 1 cm, nafaszerować plastrami cytryny i koperkiem. Przyprawić solą i pieprzem, ułożyć na papierze do pieczenia, posmarować olejem, podlać winem i szczelnie zawinąć. Piec 15 min w temp. 180°C. Razem z rybą piec rozetki aż się zarumienią. Białą część pora pociąć na 3 równe kawałki, dusić na maśle aż zmiękną. W rondelku zagotować sok wyciśnięty z cytryny i wino, zdjąć z ognia, wbić żółtko, wymieszać i powoli wlewać klarowane masło. Delikatnie mieszać aż sos zgęstnieje. Na talerzu ułożyć kawałki konfitowanego pora, rozetki ziemniaczane oraz obraną ze skóry rybę. Całość polać sosem holenderskim i udekorować świeżym koperkiem.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **10,98 zł**

Jaja naświetlane UV, kl. L
pak. po 2 opak. x 20 szt.
nr art. 189266

Rozetki ziemniaczane
opak. 2,5 kg
nr art. 140061

Pieprz czarny ziarnisty
opak. 500 g
nr art. 123658

Zaloguj się na MAKRO.PL aby zobaczyć
ALKOHOLE W PROMOCJI
lub przyjdź do najbliższej HALI MAKRO.

❄ – produkt głęboko mrożony

Sandacz – filet
masa netto bez glazury 4,5 kg
nr art. 683133

Rozmaryn – cięty
opak. 30 g
różne nr art.

doskonała do pieczenia

Mieszanka warzywna Euro Mix
opak. 2,5 kg
nr art. 189666

Kasza pęczak
opak. 5 kg
nr art. 170861

Sandacz w śmietanie

NA KASZOTTO Z PĘCZAKU

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Sandacz – filet	1,25 kg	69,74 zł
Kasza pęczak	0,50 kg	1,00 zł
Parmezan	0,10 kg	5,49 zł
Mieszanka warzyw	0,50 kg	2,20 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Masło	0,10 kg	2,00 zł
Miód	0,06 l	1,22 zł
Śmietana 36%	0,50 l	7,45 zł
Cytryna	0,10 kg	0,56 zł
Rozmaryn	0,05 kg	0,88 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**3,70 KG**	**94,40 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,37 KG**	**9,44 ZŁ**

Filet z sandacza oczyścić z ości i ponacinać co 5 mm. Smażyć od strony skóry na mocno rozgrzanej patelni polanej oliwą. Pęczak ugotować według instrukcji na opakowaniu, dodać masło, parmezan, sok z cytryny, doprawić solą i pieprzem, gotować aż kaszotto zgęstnieje. Warzywa ułożyć na blaszce, polać miodem, posypać posiekanym rozmarynem, przyprawić solą i pieprzem, piec aż się przyrumienią. Śmietanę gotować ze skórką z cytryny aż zgęstnieje, doprawić solą i pieprzem. Na talerzu z boku ułożyć kaszotto, na nim rybę i warzywa. Całość polać sosem śmietanowym, udekorować rozmarynem i cytryną.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **9,44 zł**

Pierś z kurczaka

Z PURÉE Z KARMELIZOWANEJ CEBULI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Pierś z kurczaka supreme	1,20 kg	23,98 zł
Szpinak	0,20 kg	4,80 zł
Suszone pomidory	0,10 kg	5,88 zł
Ricotta	0,20 kg	3,60 zł
Cebula czerwona	0,20 kg	0,44 zł
Ziemniaki	0,50 kg	0,88 zł
Masło	0,10 kg	2,00 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Ocet balsamiczny	0,15 l	3,54 zł
Miód	0,20 kg	4,08 zł
Tymianek	0,05 kg	3,40 zł
Szczypiorek	0,04 kg	0,96 zł
Koperek	0,04 kg	1,26 zł
Natka pietruszki	0,04 kg	0,16 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
Mieszanka warzyw	0,60 kg	2,64 zł
10 PORCJI NETTO	**3,66 KG**	**56,20 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,37 KG**	**5,62 ZŁ**

Przygotować farsz: posiekane suszone pomidory ze szpinakiem przesmażyć na maśle, doprawić solą i pieprzem, wystudzić, wymieszać z ricottą i umieścić w worku do szprycowania. Pierś kurczaka naciąć, nafaszerować, doprawić solą, pieprzem i tymiankiem, obsmażyć. Ułożyć na blasze polanej oliwą i piec przez ok. 16 min w temp. 180°C. Cebulę przesmażyć aż zmięknie, dodać miód i ocet, zagotować i zblendować na purée. Warzywa ułożyć na blasze, polać miodem, przyprawić solą, tymiankiem i pieprzem, piec ok. 20 min w temp. 160°C. Na talerzu rozetrzeć purée z cebuli, ułożyć na nim pociętą w plastry faszerowaną pierś z kurczaka oraz warzywa, obok zrobić trzy knele z gotowanych ziemniaków wymieszanych z ciętymi ziołami. Całość udekorować świeżym tymiankiem.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **5,62 zł**

makro PROFESSIONAL | makro Chef | makro Premium

makro Chef

Szpinak – liście
opak. 2,5 kg
nr art. 190990

znakomity dodatek do mięs

makro Chef

Pomidory suszone z ziołami w oleju
opak. 740 g
nr art. 177919

Select HORECA

Ocet balsamiczny z Modeny
opak. 1 l
nr art. 44287

Zaloguj się na MAKRO.PL
aby zobaczyć
ALKOHOLE W PROMOCJI
lub przyjdź do najbliższej HALI MAKRO.

❄ – produkt głęboko mrożony

Pieczona kaczka

Z MODRĄ KAPUSTĄ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Kaczka – ok. 2 kg/szt.	5 szt.	118,00 zł
Kapusta czerwona	0,80 kg	0,84 zł
Jabłko	0,30 kg	1,30 zł
Żurawina	0,20 kg	5,80 zł
Owoc jałowca	0,04 kg	3,20 zł
Czosnek	0,15 kg	2,40 zł
Majeranek	0,05 kg	2,50 zł
Tymianek świeży	0,05 kg	3,40 zł
Liść laurowy	0,05 kg	7,99 zł
Miód	0,20 l	4,08 zł
Wino czerwone	0,30 l	6,51 zł
Olej roślinny	0,10 l	0,45 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**7,28 KG**	**157,60 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,73 KG**	**15,76 ZŁ**

Kaczkę natrzeć solą, olejem i majerankiem. Nafaszerować jabłkami, majerankiem, czosnkiem, tymiankiem i liściem laurowym. Piec na blaszce przez 20 min w temp. 180°C, potem zmienić temperaturę na 160°C (przy pieczeniu z funkcją pary ustawić 30% parowania, jeżeli nie, to można lekko podlać kaczkę wodą), piec przez ok. 1 godz. Na ostatnim etapie zmienić temperaturę na 180°C i piec jeszcze przez 10-15 min. Odstawić kaczkę na 20 min, przeciąć na pół i wyluzować. Kapustę bardzo cienko poszatkować. Rozgrzać olej w garnku, wrzucić kapustę, żurawinę, owoc jałowca, tymianek, liść laurowy, starte jabłko, całość zalać czerwonym winem i dusić pod przykryciem aż kapusta będzie miękka, zdjąć przykrywkę, dodać miód, doprawić solą i pieprzem. Na talerzu ułożyć modrą kapustę, a na niej połówkę wyluzowanej kaczki. Całość udekorować świeżym tymiankiem.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **15,76 zł**

Jabłko Gala
opak. 3 kg
nr art. 46373

Miód lipowy
opak. 1,3 kg
nr art. 188254

idealna do drobiu i serów pleśniowych

Żurawina
opak. 1,6 kg
nr art. 190100

Majeranek kruszony
opak. 90 g
nr art. 123667

Polędwiczka

Z KURKAMI I SOSEM SZALOTKOWYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Polędwiczka wieprzowa	0,70 kg	15,38 zł
Ziemniaki wedges	0,70 kg	4,76 zł
Kurki	0,30 kg	14,00 zł
Szalotki	0,20 kg	4,83 zł
Masło	0,10 kg	2,00 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Mąka pszenna	0,10 kg	0,23 zł
Tymianek świeży	0,05 kg	3,40 zł
Czosnek	0,03 kg	0,48 zł
Rozmaryn	0,05 kg	0,88 zł
Wino Porto	1,00 l	32,51 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
Olej	1,00 l	4,45 zł
10 PORCJI NETTO	**2,59 KG**	**86,80 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,26 KG**	**8,68 ZŁ**

Oczyszczoną z błon i tłuszczu polędwiczkę zamarynować w rozmarynie, soli, pieprzu i czosnku z dodatkiem masła. Umieścić w worku próżniowym i odstawić do lodówki. Po upływie min. 8 godz. wrzucić w worku do wody w temp. 78°C na 30 min. Następnie wyjąć z worka, oczyścić, umieścić na rozgrzanej patelni polaną oliwą, smażyć z każdej strony. Odciąć końce, pokroić w 1,5-centymetrowe plastry. Ziemniaki usmażyć w głębokim oleju w temp. 180°C. Kurki i drobno posiekane szalotki przesmażyć z listkami tymianku i odrobiną czosnku. Zredukować wino o ⅔, zagęścić mąką rozrobioną z wodą, zagotować aż sos zgęstnieje. Na talerzu ułożyć ziemniaki, smażone kurki, na nich polędwiczkę, polać sosem szalotkowym i udekorować świeżym rozmarynem.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **8,68 zł**

makro PROFESSIONAL | makro Chef | makro Premium

Kurki całe
opak. 900 g
nr art. 78335, 124873

Rozmaryn świeży – cięty
opak. 100 g
różne nr art.

Szalotka
opak. 300 g
nr art. 89671

chrupiące po upieczeniu

Cząstki ziemniaczane
opak. 2,5 kg
nr art. 196864

❄ – produkt głęboko mrożony

Policzki wołowe

Z KURKAMI I SZPINAKIEM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Policzki wołowe	1,00 kg	26,00 zł
Pietruszka – korzeń	0,30 kg	1,20 zł
Seler naciowy	0,20 kg	0,42 zł
Marchewka	0,20 kg	0,32 zł
Szalotka	0,20 kg	4,84 zł
Woda	1,00 l	0,33 zł
Ziemniaki	0,80 kg	1,12 zł
Kurki	0,20 kg	9,33 zł
Szpinak	0,10 kg	0,56 zł
Rukiew wodna	0,10 kg	7,13 zł
Pomidorki cherry	0,10 kg	1,60 zł
Oliwa truflowa	0,10 l	21,60 zł
Masło	0,10 kg	2,00 zł
Czosnek	0,10 kg	1,60 zł
Wino czerwone	2,00 l	43,40 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**3,84 KG**	**122,70 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,38 KG**	**12,27 ZŁ**

Policzki przesmażyć z pietruszką, selerem, marchewką, czosnkiem i szalotką. Doprawić solą i pieprzem, zalać winem i wodą, zagotować, wystudzić. Umieścić w worku próżniowym, ugotować metodą sous vide przez 8 godz. w temp. 82°C i ostrożnie wyjąć z torebki. Sos przelać do garnka i zredukować do ⅕ objętości. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odparować, przetrzeć, dodać masło, oliwę truflową i przyprawić solą. Kurki, szpinak i pomidorki przesmażyć z szalotką na maśle, doprawić do smaku solą i pieprzem. Na talerzu ułożyć truflowe purée ziemniaczane, dookoła kurki, szpinak, pomidorki i szalotkę. Na purée wyłożyć policzek, polać sosem i udekorować rukwią.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **12,27 zł**

w naturalnej zalewie

makro Chef

Kurki w zalewie
opak. 800 g
nr art. 190368

makro Chef

Szpinak
opak. 500 g
nr art. 195354, 195355

HORECA

Seler naciowy
opak. 1 szt.
różne nr art.

aro

Masło ekstra
pak. po 9 szt. x 200 g
nr art. 11165

Saltimbocca

ALLA ROMANA

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Frykando cielęce	1,00 kg	47,09 zł
Szynka parmeńska	0,50 kg	74,99 zł
Seler – korzeń	0,50 kg	2,00 zł
Parmezan	0,20 kg	10,98 zł
Masło	0,20 kg	4,00 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Pomidor	0,50 kg	5,00 zł
Szalotka	0,20 kg	4,83 zł
Czosnek	0,10 kg	1,60 zł
Szałwia świeża	0,20 kg	27,16 zł
Tymianek świeży	0,10 kg	6,79 zł
Cukier	0,20 kg	0,35 zł
Wino białe	1,00 l	14,63 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**4,44 KG**	**203,30 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,44 KG**	**20,33 ZŁ**

Frykando obłożyć połową posiekanej szałwii, zawinąć w szynkę, smażyć na oliwie z obu stron. Gdy się zarumieni, doprawić solą i pieprzem. Seler opalić palnikiem, piec na polanej oliwą blaszce w temp. 160°C ok. 30 min. Dodać masło i parmezan, zblendować na purée, w razie potrzeby dolać trochę gorącej wody. Pomidory sparzyć, oczyścić z gniazd nasiennych i skórek, pokroić w drobną kostkę, przesmażyć z tymiankiem, czosnkiem i szalotką, zalać winem, gotować aż powstanie gęsty sos, przyprawić do smaku cukrem. Na talerz wyłożyć purée selerowe. Ułożyć na nim saltimboccę i pikatę pomidorową. Całość udekorować pozostałymi listkami świeżej szałwii.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **20,33 zł**

oryginalnie włoska

Szynka parmeńska
opak. 250 g
nr art. 177155

Oliwa z oliwek Extra Vergine
opak. 1 l
nr art. 195926

Cukier trzcinowy
opak. 1 kg
nr art. 188805

Szałwia
opak. 1 szt.
nr art. 189613

Groszek zielony drobny
opak. 2,5 kg
nr art. 190883

delikatny dodatek do mięs

Marchewka mini
opak. 2,5 kg
nr art. 190875

Cząstki ziemniaczane
opak. 2,5 kg
nr art. 196864

Mięta
opak. 1 szt.
nr art. 189603

❄ – produkt głęboko mrożony

Kotlety jagnięce

Z JUSEM MIĘTOWYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Comber jagnięcy z kością	1,60 kg	222,40 zł
Groszek zielony	0,80 kg	4,47 zł
Ziemniaki wedges	0,70 kg	4,76 zł
Marchewki mini	0,50 kg	40,48 zł
Wino czerwone	1,00 l	21,70 zł
Masło	0,20 kg	4,00 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Mąka pszenna	0,10 kg	0,23 zł
Mięta świeża	0,20 kg	13,98 zł
Czosnek	0,03 kg	0,48 zł
Rozmaryn	0,10 kg	7,29 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**3,67 KG**	**323,70 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,37 KG**	**32,37 ZŁ**

Mięso umyć, osuszyć, pociąć na kotleciki z kostkami, zamarynować w oliwie, mięcie, czosnku i rozmarynie. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Oczyszczone z marynaty kotleciki smażyć na rozgrzanej oliwie po 2 min z każdej strony. Na tę samą patelnię wlać wino, dorzucić kilka gałązek mięty, odparować alkohol, zagęścić masłem i mąką. Gdy powstanie sos, przecedzić go przez sito. Ziemniaki piec 20-25 min w temp. 180°C. Groszek ugotować w osolonym wrzątku z odrobiną mięty, odcedzić, dodać masło, doprawić solą i pieprzem, zblendować i przecedzić przez sito. Marchewkę ugotować z odrobiną masła i soli. Na talerzu ułożyć dwa kotleciki, polać je sosem. Obok wyłożyć pieczone ziemniaki. Zrobić na talerzu kropki z purée z zielonego groszku. Jedną marchewkę przeciąć wzdłuż na pół, umieścić ją przy ziemniakach. Drugą pokroić w poprzek na 6 kawałków i ułożyć na kropkach z groszkowego purée. Udekorować danie listkami mięty.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **32,37 zł**

Rolada makowa

Z OWOCOWYM COULIS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Mąka pszenna	0,11 kg	0,26 zł
Cukier biały	0,09 kg	0,15 zł
Jajka	6 szt.	3,78 zł
Masa makowa	0,15 kg	0,79 zł
Konfitura wiśniowa	0,04 kg	1,08 zł
Orzeszki ziemne	0,03 kg	0,31 zł
Masło	0,20 kg	4,00 zł
Ser Mascarpone	0,40 kg	7,20 zł
Cukier puder	0,30 kg	0,93 zł
Laska wanilii	1 szt.	7,99 zł
Wiśnie mrożone	0,10 kg	1,61 zł
Cukier brązowy	0,01 kg	0,11 zł
Miód	0,01 kg	0,20 zł
Wódka cherry	0,02 l	0,78 zł
Agar	0,001 kg	0,11 zł
10 PORCJI NETTO	**1,45 KG**	**29,30 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,15 KG**	**2,93 ZŁ**

Białka z cukrem ubić na sztywną pianę. Ostrożnie mieszając, dodać żółtka i mąkę. Masę przelać do wyłożonej pergaminem blaszki. Piec 10 min w temp. 180°C. Masło utrzeć z cukrem pudrem. Delikatnie mieszając, dodać wanilię i mascarpone. Z brązowego cukru zrobić karmel, przesmażyć wiśnie. Wlać alkohol i flambirować aż odparuje. Wlać miód, zredukować o połowę, zmiksować, dodać agar, odcedzić. Jeszcze ciepłe ciasto posmarować konfiturą wiśniową. ¾ powierzchni ciasta wysmarować masą makową, zwinąć w roladę o grubości 8 cm. Masą z mascarpone posmarować roladę i obtoczyć w pokruszonych orzeszkach ziemnych.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **2,93 zł**

aro

Mąka tortowa typ 450
pak. po 10 szt. x 1 kg
nr art. 76188

gotowa do użycia

makro Chef

Masa makowa z bakaliami
opak. 850 g
nr art. 189210

Select HORECA

Wiśnie
opak. 2,5 kg
nr art. 163744

Przygotowanie

Select HORECA

Miska Conical
śr. 32 cm
nr art. 169196
dostępne różne rozmiary

– produkt głęboko mrożony

Twaróg krajanka półtłusta
opak. ok. 1 kg
nr art. 192754, 190354

doskonała do dekoracji deserów

Bita śmietana w sprayu
opak. 700 ml
nr art. 88424

Maliny
opak. 2,5 kg
nr art. 143236

Herbatniki petit beurre
opak. 1,3 kg
nr art. 684374

Sernik

Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Ciasteczka maślane	0,18 kg	1,98 zł
Masło	0,02 kg	0,40 zł
Ser twarogowy	1,00 kg	6,99 zł
Jajka	4 szt.	2,52 zł
Mąka ziemniaczana	0,02 kg	0,07 zł
Cukier puder	0,02 kg	0,06 zł
Czekolada biała	0,40 kg	5,16 zł
Maliny	0,40 kg	25,57 zł
Śmietana 36%	0,01 kg	1,49 zł
10 PORCJI NETTO	**2,36 KG**	**44,20 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,24 KG**	**4,42 ZŁ**

Ciasteczka zblendować i połączyć z masłem. Tak przygotowaną masę ułożyć na dnie foremki wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównać i starannie docisnąć. Ser zmiksować z cukrem pudrem, jajkami i mąką. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać do masy serowej. Całość dokładnie wymieszać i przelać do formy z ciasteczkami. Sernik wypiekać w kąpieli wodnej w temp. 150°C przez 1 godz. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Metalowymi pierścieniami o trzech różnych średnicach wyciąć z ciasta okręgi. Na talerzu ułożyć je w kształt piramidki, udekorować malinami i bitą śmietaną.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **4,42 zł**

Brownie

Z SOSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Kakao	0,02 kg	0,67 zł
Czekolada gorzka	0,36 kg	1,10 zł
Cukier waniliowy	0,70 kg	7,11 zł
Cukier trzcinowy	0,70 kg	7,69 zł
Cukier brązowy	0,70 kg	7,69 zł
Jajka	3 szt.	1,89 zł
Mąka pszenna	0,06 kg	0,14 zł
Masło	0,15 kg	3,00 zł
Mieszanka owoców leśnych mrożonych	0,20 kg	1,40 zł
Cukier biały	0,10 kg	0,18 zł
Wiśnie w żelu	0,08 kg	1,02 zł
Mięta świeża	0,04 kg	2,80 zł
Sól	0,01 kg	0,04 zł
Lody waniliowe	0,08 l	0,64 zł
10 PORCJI NETTO	**3,37 KG**	**35,40 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,34 KG**	**3,54 ZŁ**

Masło, 3 rodzaje cukru: waniliowy, trzcinowy, brązowy i posiekaną czekoladę podgrzać na małym ogniu, mieszając. Gdy składniki się roztopią, odstawić do ostygnięcia. Jajka roztrzepać w misce, dodać masę czekoladową, wymieszać. Mąkę połączyć z kakao, solą oraz masą i przełożyć do wyłożonej papierem blachy o wym. 20 x 20 cm. Piec 25-30 min w temp. 180°C. Ostudzone ciasto podzielić na 10 porcji. Do połowy owoców leśnych dodać trochę białego cukru i wiśnie, wymieszać. Drugą połowę wrzucić na patelnię, posypać białym cukrem, zagotować, zblendować i przecedzić. Na talerzu ułożyć kawałek ciasta, na nim sałatkę z owoców i lody. Polać sosem i udekorować listkiem mięty.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **3,54 zł**

Cukier trzcinowy drobny
opak. 1 kg
nr art. 188806

idealne do deserów, naleśników i gofrów

Wiśnie w żelu
opak. 3,2 kg
nr art. 195370

Mix owoców jagodowych
opak. 1 kg
nr art. 196146

Lody waniliowe
opak. 5 kg
nr art. 159567

❄ – produkt głęboko mrożony

Crumble z rabarbarem

I SOSEM WANILIOWYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Płatki owsiane	0,40 kg	1,27 zł
Mąka pszenna	0,30 kg	0,70 zł
Cukier biały	0,20 kg	0,35 zł
Masło	0,10 kg	2,00 zł
Cynamon	0,01 kg	0,36 zł
Jabłka	0,80 kg	2,26 zł
Rabarbar	0,80 kg	2,80 zł
Rodzynki	0,05 kg	0,85 zł
Śmietana 36%	0,50 l	4,67 zł
Jajka	1 szt.	0,63 zł
Cukier waniliowy	0,004 kg	0,04 zł
Mięta świeża	0,05 kg	3,50 zł
10 PORCJI NETTO	**2,81 KG**	**19,40 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,28 KG**	**1,94 ZŁ**

Płatki owsiane wymieszać z mąką pszenną, cukrem, cynamonem i masłem. Obrane i pokrojone w kostkę jabłka, rabarbar i rodzynki przesmażyć na karmelu, a następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Przykryć je owsianym crumble, piec ok. 10 min w temp. 180°C aż jabłka zmiękną. Śmietanę zredukować o połowę, dodać cukier waniliowy, zmniejszyć płomień, zagęścić żółtkiem. Crumble wyciąć za pomocą metalowego pierścienia i ułożyć na talerzu. Polać sosem waniliowym i udekorować gałązką świeżej mięty.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **1,94 zł**

Mięta
opak. 30 g
nr art. 189627, 193133

wyjątkowo aromatyczny

Cynamon – kora
opak. 70 g
nr art. 636438

Rodzynki sułtańskie
opak. 2 kg
nr art. 190465

Cukier waniliowy
opak. 1720 g
nr art. 636474

Wołowina

PO BURGUNDZKU

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Boczek wędzony	0,25 kg	5,25 zł
Wołowina zrazowa górna	1,50 kg	37,73 zł
Marchew	0,20 kg	0,32 zł
Szalotka	0,10 kg	2,42 zł
Koncentrat pomidorowy	0,15 kg	0,87 zł
Pieczarki	0,25 kg	1,48 zł
Mąka pszenna	0,05 kg	0,12 zł
Masło klarowane	0,02 l	0,78 zł
Wino czerwone burgundzkie	0,50 l	10,85 zł
Wywar wołowy	0,50 l	1,00 zł
Czosnek	0,02 kg	0,32 zł
Tymianek świeży	0,02 kg	1,36 zł
Liść laurowy	0,01 kg	1,60 zł
Sól	0,01 kg	0,04 zł
Pieprz	0,01 kg	0,56 zł
10 PORCJI NETTO	**3,09 KG**	**64,70 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,31 KG**	**6,47 ZŁ**

Boczek pokroić w grubą kostkę, zanurzyć na 10 min w wodzie, osuszyć, podsmażyć. Oczyszczoną wołowinę pokroić w kostkę 3 x 3 cm i oprószyć mąką. Smażyć z każdej strony partiami na maśle klarowanym, przełożyć do naczynia z boczkiem. Na pozostały na patelni tłuszcz wrzucić pokrojone w talarki marchewki i cebulę. Podsmażać 5 min, dodać do naczynia z mięsem. Całość oprószyć solą, pieprzem, piec bez pokrywki 15 min w temp. 200°C. Wyjąć z piekarnika, wlać wino oraz wywar wołowy, tak aby zakryły mięso. Dodać koncentrat pomidorowy, rozgniecione ząbki czosnku i zioła. Przykryć naczynie, piec ok. 2,5 godz. w temp. 150°C aż mięso będzie miękkie i zacznie się rozpadać. Po 2 godz. pieczenia dodać pokrojone na ćwiartki pieczarki.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **6,47 zł**

Boczek wędzony parzony
opak. ok. 1,3 kg
nr art. 190499

zawartość ekstraktu 30%

Koncentrat pomidorowy
opak. 950 g
nr art. 191017

Zaloguj się na MAKRO.PL aby zobaczyć
ALKOHOLE W PROMOCJI
lub przyjdź do najbliższej HALI MAKRO.

Serwowanie

Podgrzewacz gastronomiczny poj. GN 1/1
nr art. 204163

Łosoś wędzony sałatkowy
opak. 200 g
nr art. 188267

Jaja naświetlane UV, kl. L
pak. po 2 opak. x 20 szt.
nr art. 189266

oryginalny włoski produkt

Ser Gorgonzola
opak. 200 g
nr art. 184727

Gotowanie

Garnek ze stali nierdzewnej
śr. 32 cm
nr art. 186427

Ravioli

Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM, MASCARPONE I SOSEM Z SERA GORGONZOLA

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Łosoś wędzony	1,00 kg	76,12 zł
Ser Mascarpone	0,30 kg	5,40 zł
Jajka – żółtka	10 szt.	6,30 zł
Mąka pszenna	0,50 kg	1,17 zł
Ser Gorgonzola	0,30 kg	13,28 zł
Śmietana 36%	0,60 l	8,94 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Koperek	0,05 kg	2,20 zł
Sól	0,10 kg	0,40 zł
Pieprz	0,01 kg	0,56 zł
Białe wino	0,10 l	2,17 zł
10 PORCJI NETTO	**2,86 KG**	**119,20 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,29 KG**	**11,92 ZŁ**

Łososia i koperek posiekać, wymieszać z mascarpone, doprawić solą i pieprzem. Roztrzepać żółtka z oliwą i szczyptą soli. Na stolnicę wysypać mąkę, powoli wlać żółtka, zagnieść ciasto, przykryć wilgotną ściereczką i odstawić do lodówki. Wyjąć po 1 godz., rozwałkować, przeciąć na pół. Na jednej połowie ciasta ułożyć w równych odstępach po łyżce farszu. Nakryć drugą połową, docisnąć usuwając powietrze i powycinać pierożki. Wrzucić je do garnka z osolonym wrzątkiem i odrobiną oliwy. Gotować al dente 4-6 min. Gorgonzolę rozpuścić w białym winie, a następnie dodać śmietanę i zredukować sos o połowę. Ravioli ułożyć na talerzu, polać sosem serowym i udekorować gałązkami koperku.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **11,92 zł**

Chilli con carne

Z CHIPSAMI TORTILLA I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Mięso wołowe mielone	1,00 kg	14,99 zł
Czerwona fasola z puszki	0,40 kg	1,85 zł
Kukurydza z puszki	0,20 kg	1,03 zł
Pomidory pelati	0,40 kg	1,46 zł
Papryczka chilli	0,10 kg	3,60 zł
Papryczka jalapeño	0,10 kg	0,65 zł
Cebula biała	0,20 kg	0,80 zł
Ser żółty	0,15 kg	3,06 zł
Tortilla chips	1,00 kg	21,32 zł
Kwaśna śmietana	0,10 l	0,78 zł
Kolendra świeża	0,10 kg	5,49 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**3,79 KG**	**58,90 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,38 KG**	**5,89 ZŁ**

Do rozgrzanego garnka wlać trochę oliwy z oliwek, dodać posiekaną papryczkę chilli, cebulę i mielone mięso, wymieszać, przesmażyć. Całość dusić pod przykryciem. Po ok. 10 min wrzucić czerwoną fasolę, kukurydzę z puszki i posiekane pomidory pelati, doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować na wolnym ogniu bez przykrycia przez ok. 25 min, aż sos zgęstnieje. Chipsy z tortilli ułożyć na talerzu, dodać gotowy sos i zetrzeć żółty ser, zapiekać w piecu przez ok. 10 min w temp. 160°C. Udekorować knelą ze śmietany, papryczką jalapeño i posiekaną kolendrą.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **5,89 zł**

makro Chef

Kukurydza konserwowa
opak. 2650 g
nr art. 196917

doskonała do dipów

makro Chef

Papryka jalapeño
opak. 680 g
nr art. 189272

makro Chef

Chipsy tortilla
opak. 750 g
nr art. 190809, 190810, 190811

Select HORECA

Śmietana 18%
opak. 3 kg
nr art. 169552

Quesadilla

Z SALSĄ POMIDOROWĄ I GUACAMOLE

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Kurczak – pierś	1,00 kg	16,00 zł
Papryka zielona	0,20 kg	3,80 zł
Pomidory	0,30 kg	3,00 zł
Cebula czerwona	0,30 kg	0,66 zł
Limonka	0,20 kg	2,40 zł
Awokado	0,20 kg	8,56 zł
Tortilla	10 szt.	4,70 zł
Ser Cheddar	0,40 kg	14,80 zł
Śmietana 12%	0,10 l	0,78 zł
Kolendra świeża	0,10 kg	5,49 zł
Kmin rzymski	0,02 kg	0,69 zł
Oliwa z oliwek	0,20 l	5,40 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
10 PORCJI NETTO	**3,26 KG**	**67,50 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,33 KG**	**6,75 ZŁ**

Kurczaka pokroić na małe kawałki. Razem z pociętą w paski papryką i czerwoną cebulą przesmażyć na oliwie. Dodać kmin, wymieszać. Z pomidora usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę, połączyć z drobno posiekaną cebulą, sokiem z limonki i oliwą. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Awokado zblendować z sokiem z limonki, cebulą i kolendrą, przyprawić solą i pieprzem. Tortillę odgrzać na patelni i przełożyć farszem oraz startym serem. Śmietanę, guacamole i salsę ułożyć w trzech kokilkach. Tortillę podawać pokrojoną na 2, 4 lub 8 kawałków z sosami.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **6,75 zł**

doskonały do zapiekania

Ser Cheddar – blok
opak. ok. 3 kg
nr art. 185815

Tortilla pszenna 30 cm
pak. po 12 szt. x 92 g
nr art. 192799

Kmin rzymski mielony
opak. 400 g
nr art. 123661

Kolendra
opak. 1 szt.
nr art. 189599

Fish & Chips

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Dorsz – filet	1,25 kg	40,51 zł
Mąka pszenna	0,20 kg	0,47 zł
Jaja	1 szt.	0,63 zł
Piwo	0,30 l	1,07 zł
Majonez	0,20 kg	1,67 zł
Czosnek	0,04 kg	0,64 zł
Frytki stekowe	0,50 kg	2,60 zł
Cytryna	0,10 kg	0,56 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
Olej	1,00 l	4,45 zł
10 PORCJI NETTO	**3,43 KG**	**53,80 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,34 KG**	**5,38 ZŁ**

Dorsza oczyścić, oprószyć solą i pieprzem, równomiernie obtoczyć w mące pszennej. Pozostałą mąkę połączyć z jajkiem, piwem i dokładnie wymieszać, aby otrzymać ciasto o dość gęstej konsystencji. Filet zamoczyć w cieście, smażyć 8-12 min w głębokim oleju w temp. 180°C, aż się zarumieni i upiecze. Następnie położyć rybę na ręczniku papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Frytki smażyć w głębokim oleju aż będą złociste i miękkie w środku. Przygotować dip: posiekany czosnek połączyć z majonezem. Gotowego dorsza podawać z frytkami, sosami i kawałkiem cytryny.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **5,38 zł**

makro PROFESSIONAL | makro Chef | makro Premium

makro Chef

Dorsz czarny – filety bez skóry
masa netto bez glazury 4,5 kg
nr art. 188268

aro

Mąka pszenna typ 650
pak. po 10 szt. x 1 kg
nr art. 76183

makro Chef

Majonez stołowy
opak. 3 kg
nr art. 190504

makro Chef

Frytki Steakhouse 9 x 18 mm
opak. 2,5 kg
nr art. 196862

❄ – produkt głęboko mrożony

niezbędny dodatek do burgerów

Sałatka szwedzka
opak. 2,5 kg
nr art. 188215

Sos do hamburgerów
opak. 950 g
nr art. 179874

Ser Cheddar – plastry
opak. 1 kg
nr art. 185816

Serwowanie

Dozownik do sosów
poj. 760 ml
nr art. 186379

Burger wołowy

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Mięso wołowe mielone – 20% szpondra i 80% karczku	1,80 kg	26,98 zł
Ser Cheddar	0,30 kg	11,10 zł
Bułka do hamburgerów z sezamem	10 szt.	9,70 zł
Frytki stekowe	1,30 kg	6,76 zł
Sałata lodowa	0,10 kg	1,20 zł
Pomidor	0,10 kg	1,00 zł
Ogórek kiszony	0,10 kg	0,49 zł
Cebula czerwona	0,10 kg	0,22 zł
Majonez	0,20 l	1,67 zł
Musztarda francuska	0,10 kg	0,36 zł
Ketchup	0,10 kg	0,60 zł
Czosnek	0,04 kg	0,64 zł
Oliwa z oliwek	0,30 l	8,10 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł
Olej	1,00 l	4,45 zł
10 PORCJI NETTO	**4,78 KG**	**74,50 ZŁ**
1 PORCJA NETTO	**0,48 KG**	**7,45 ZŁ**

Mięso połączyć z oliwą, solą i pieprzem oraz posiekanym czosnkiem, uformować kotlet. Grillować po 2 min z każdej strony lub dłużej, w zależności od tego, jak bardzo ma być krwisty. Dodatkowo po obsmażeniu piec 4-5 min w temp. 180°C. Gdy będzie już gotowy, zetrzeć na niego ser. Usmażyć frytki w temp. 180°C. Wymieszać majonez, musztardę i ketchup. Przekrojoną bułkę opiec z każdej strony. Dolną część polać sosem, ułożyć na niej sałatę, ogórka, pomidora, cebulę i kotlet. Przykryć górną połową. Gotowego burgera spiąć długą wykałaczką.

Przybliżony koszt dla jednej osoby **7,45 zł**

makro