



AKCE

v prodejnách

PLATNOST: 5.11. - 18.11.2018

SUPER CENA

VEPŘOVÁ PLEC
BEZ KOSTI

~~109,-~~
82,- Kč/kg

Při koupi nad 2 kg je cena 75 Kč/kg

VALAŠSKÁ KLOBÁSA

~~169,-~~
139,- Kč/kg

OBSAH MASA **90%** BEZ LEPKU

DEBRECÍNSKÉ PÁRKY

~~135,-~~
109,- Kč/kg

BEZ LEPKU

SUPER CENA

GOTHAJSKÝ SALÁM

~~85,-~~
65,- Kč/kg

BEZ LEPKU

LOVECKÝ SALÁM

~~209,-~~
159,- Kč/kg

BEZ LEPKU

BOŽSKÁ ŠUNKA

~~199,-~~
165,- Kč/kg

OBSAH MASA **94%** BEZ LEPKU

TLAČENKA SVĚTLÁ

~~109,-~~
81,- Kč/kg

BEZ LEPKU

ŠTÝRSKÝ PÁREK

~~169,-~~
135,- Kč/kg

OBSAH MASA **91%** BEZ LEPKU

OBĚDOVÝ SET

PŘÍLOHOVÝ KNEDLÍK
600G

~~22,90~~
18,50 Kč/ks

UZENÁ KŘÍŽOVÁ KOST MASITÁ

~~119,-~~
95,- Kč/kg

ZELÍ BÍLÉ KYSANÉ CHLAZENÉ 500G

~~20,90~~
15,90 Kč/ks

8.11. - 10.11.

75,- Kč/kg

~~99,-~~

VEPŘOVÁ KRKOVICE S KOSTÍ

VÍKENDOVÁ AKCE

15.11. - 17.11.

85,- Kč/kg

~~119,-~~

KUŘECÍ STEAK BEZ KŮŽE

TREFILOVA MASOPUSTNÍ KLOBÁSA

189,-

159,- Kč/kg

OBSAH MASA
95%

BEZ
LEPKU

**SUPER
CENA**

UZENÉ KOLENO PŘEDNÍ

79,-

65,- Kč/kg

BEZ
LEPKU

POCHOUTKOVÝ SALÁT

75,- Kč/kg

109,-

**SUPER
CENA**

KUŘE CHLAZENÉ

65,-

47,50 Kč/kg

ŠUNKOVÝ SALÁM ZAUZENÝ

95,- Kč/kg

125,-

BEZ
LEPKU

GRILOVACÍ KOLENO

119,-

95,- Kč/kg

BEZ
LEPKU

KAVALÍR SE SÝREM

145,- Kč/kg

169,-

BEZ
LEPKU

STAROČESKÁ SLANINA

199,-

159,- Kč/kg

BEZ
LEPKU

DUŠENÁ ŠUNKA HRANATÁ

102,- Kč/kg

139,-

BEZ
LEPKU

**SUPER
CENA**

MÁSLO 250G

65,-

45,50 Kč/ks



ITALSKÁ ROLÁDA 300G BÍLÁ ČOKOLÁDA, CAPPUCCINO

34,90 Kč/ks

49,-

VEPŘOVÉ SÁDLO SYROVÉ

VŽDY
OD ÚTERÝ
51,-

37,- Kč/kg

BEZ
LEPKU

Bramborové knedlíky plněné uzeným masem

Suroviny: • 800 g den předem uvařených, oloupaných brambor • 1 malé vejce • 60 g krupice

- 160 g hrubé mouky • Sůl • 300 g uzené kosti křížové, uvařené, nakrájené na kostičky nebo namleté • 2 cibule
- 100g staročeské slaniny Krásno

Příprava: Brambory nejmenno nastrohejte, osolte, přidejte mouku, krupici, vejce a vypracujte těsto, které hned vyválejte a rozdělte na přibližně 14 čtverečků. Jednotlivé čtverečky plňte nakrájenou uzenou kostí křížovou Krásno a vytvarujte knedlíky, které ihned vařte ve vroucí osolené vodě cca 15 minut, během varu knedlíky jednou obraťte.

Mezitím si nakrájejte cibuli na měsíčky nebo kostičky a osmahněte na slanině.

Hotové knedlíky na talíři posypte cibulkou.

TIP: Do těsta můžete přidat čerstvé bylinky dle chuti, těsto je pak hezký barevné.

Knedlíky jsou výborné s kysaným zelím nebo se špenátem.

Uzená křížová kost masitá. Ještě lepší než bývala

Vylepšili jsme pro vás recepturu uzené křížové kosti. Výsledek? Chuť masa je ještě výraznější, lahodnější a šťavnatější než dříve.

Uzená křížová kost masitá je vhodná pro studenou i teplou kuchyni a lze ji nabídnout i ce-liakům, protože neobsahuje lepek. Sklidíte s ní zaručený úspěch u grilu nebo ji můžete upéct v troubě, podobně jako uzená žebra. Když ji předem naložíte do marinády a dáte si s pečením načas, budete mít skvělou chuťovku k pivu. Kromě tradičních šunkofleků nebo plněných bramborových knedlíků můžete použít uzenou kost také pro přípravu trochu

pozapomenuté uzené polévky, která chutná báječně s kroupami.



BEZ
LEPKU

Více receptů naleznete na: <http://www.krasno.cz/recepty>

Od 3.11. do 7.11.2018 bude dočasně uzavřena prodejna MM Centrum Ostrava z důvodu přestavby interiéru. Znovu otevření prodejny 8.11.2018 od 8:00 hodin.

Kompletní seznam prodejen, kontaktů, map a otevíracích dob naleznete na www.krasno.cz

1 - Výrobek není k dispozici na prodejné ve Slušovicích a Tesco Zubří, Rajhrad, Frýdek-Místek a Mikulov

Neručíme za tiskové chyby. Některé fotografie mohou být ilustrativní. Akční nabídka platí do 18.11.2018 nebo do vyprodání zásob.