

PONUĐA VAŽI OD
13 DO 16. APRILA

AROMA

CONTO

city

Vaskrs nam stiže cijene su niže



5.49
eur

Orah 1kg



5.49
eur

Svježa pastrmka 1kg



7.99
eur

Jagnjetina 1kg

4.99
eur

Mlada prasetina 1kg



5.39
eur

Sir Gauda,
Edamer Jager 1kg

STOP
INFLACIJI



0.49
eur

Pivo Nikšičko
svijetlo 0.5l



4.49
eur

Svinjski vrat 1kg



11.99
eur

Domaći kulen
Zlatiborac 1kg



2.29
eur

Maslac Imlek 125g



1.99
eur

Pavlaka za kuvanje Moja
Kravica 20%mm 500ml



2.79
eur

Sir feta Somborska Mljekara pp
250g



11.49
eur

Sir Emmental Bavarese
Zanetti min.45%mm 1kg



16.49
eur

Sir Bovi blue Vindija 1kg





1.89
eur

Limun 1kg

2.39
eur

Panirani štapići Lignje Vici 250g



1.69
eur

Krompir zamrznuti rebrast
sa kozicom McCain 500g



8.39
eur

Lignja očiščena
tube i krakovi, kolotovi
i krakovi Frozy 400g



3.99
eur

Majonez Polimark
delikates 1kg



3.99
eur

Badem kadica Sars 250g

3.49
eur

Kolači Posni mix 500g





2.49
eur

Pasulj prebranac 1kg



0.79
eur

Dodatak jelima za punjenu papriku i sarmu Aleva 60g

1.29
eur

Paradajz pire Mutti 500g



3.49
eur

Masline Iska zelene, crne bez koštice 935g

1.49
eur

Salata krompir 1kg



Da li priprema pasulja zaista odgovara izreci "prosto kao pasulj"?

Danas pripremamo **posni prebranac** sa jednim posebnim sastojkom. Za pripremu pasulja potrebno nam je:

- 500gr luka
- 500gr bijelog pasulja
- 100ml ulja
- Jedna kašika mljevene paprike
- Jedna kašičica soli (dodati po ukusu)
- Tri kašike ajvara

Kuvajte pasulj u prvoj vodi pet minuta, zatim sipati drugu vodu. Dinstamo luk na laganoj temperaturi dok se dobro ne uprži, a nakon toga umiješamo sastojke i pečemo na 220 C, 20-30 minuta.

Krompir salata je neizostavan dio svake posne trpeze.

Priprema ove salate je nikada lakša! Sastojci koji su potrebni za pripremu:

- 1kg krompira
- Tri glavice crnog ili crvenog luka
- 1dl ulja
- 1dl vinskog sirčeta
- Jedna kašika peršunovog lišća
- Biber i so po ukusu

Potrebno je krompir oprati i obariti sa ljuskom u slanoj vodi. Zatim, prohladen krompir oljuštiti i isjeći na tanke listiće. U činiju stavljati naizmjenično krompir i luk, posoliti, pobiberiti i preliti uljem.

Na kraju razblažiti sirće sa malo vode i preliti preko salate. Salatu ukrasiti peršunovim lišćem.

Prijatno!



1.19 eur

Oblande C velike 5 x 42g

1.79 eur

Čokolada Kandi za kuvanje
desert cheff 300g



0.25 eur

Puding C više ukusa 40g



0.65 eur

Šlag C krem vanila
58g, čokolada 60g



0.65 eur

Vanilin šećer Aleva 6/1



0.65 eur

Prašak za pecivo Aleva
super ponuda 6/1



2.15 eur

Bombone Kent više ukusa 375g



0.99 eur

Čoko kinder jaje
Surprise 11x36



1.55 eur

Čokolada Kinder T12 150g



1.99 eur

Cokolada Uskrs Milky plus Kandit
230g



1.79 eur

Praline Kandit 280g



1.29
eur

Sok Pepsi Twist 1,5l



0.89
eur

Sok Fruvita Hello više ukusa 1,5l



1.79
eur

Tradicionalna Kafa
Franck krema 175g



3.29
eur

Vino crveno Plantaže
Merlot 0,75l



4.99
eur

Vino bijelo Plantaže chardone
sauvignon Proanima 0,75l



1.99
eur

Vino Top Smederevka II



1.99
eur

Vino crveno
Top Vranac II



0.65
eur

Pivo Nikšičko limenka 0.5l



0.89
eur

Pivo Carlsberg 0.5l



0.79
eur

Pivo Tuborg 0.5l

