

AROMA

CONTO

city

PONUĐA VAŽI OD 17.11. DO 21.11.

arome tradicije: SLAVSKI KATALOG

5,79
eur

Praseće meso
1kg



8,99
eur

Jagnjetina
domaća
1kg



8,99
eur

Suša pečenica
1kg



8,99
eur

Kulen Montella
1kg



+10% GRATIS
bambini Sve što ti treba:
plazma
MLEVENA



2,49
eur

Mljevena Plazma
10% gratis
300g

**NOVO
U PONUDI**

5,99
eur

Sir Jager gouda,
edamer
1kg



0,79
eur

Margarin Vital
250g



0,69
eur

Pivo Kozel
svijetlo
0,5l



0,59
eur

Pivo Jelen
svijetlo
0,5l





7,99
eur

Čureća prsa
Gran Podere Aia
1kg



3,79
eur

Majonez Thomy
650g



1,15
eur

Mješavina za
rusku salatu
Frikom 400g



2,99
eur

Maslac Biser
200g



11,99
eur

Sir trapist Puda
1.7kg



10,49
eur

Sir Landana
Maasdam
1kg



11,99
eur

Sir trapist dimljeni
Karavan 45%
1kg



1,89
eur

Pavlaka za
kuvanje Moja
Kravica 20%mm
500ml



1,19
eur

Pavlaka kisjela
Moja Kravica
20%mm
400g



Sastojci:

- 200g trapista Puda (izrendanog)
- 200g čurećih prsa Podere (isjeckanih)
- 100gr Thomy majoneza
- 100gr kisjele pavlake Moja Kravica
- 100g maslaca (omekšanog)
- 12 kriški tost hljeba
- 400gr mješavine za rusku salatu Frikom (gotove ili pripremljene prema uputstvima na pakovanju)
- So i biber po ukusu

U velikoj posudi pomiješajte izrendani trapist, isjeckana čureća prsa, majonez, pavlaku i omekšani maslac. Dobro promiješajte sve sastojke dok ne dobijete homogenu smjesu.

Dodajte so i biber po ukusu i ponovo promiješajte.

Na ravnoj površini složite 4 kriške tost hljeba kao osnovu torte. Premažite smjesu od trapista i čurećih prsa preko tosta.

Stavite drugi sloj tost hljeba preko smjese i ponovite postupak dok ne potrošite sve sastojke, završavajući sa slojem smjese na vrhu.

Premažite površinu i stranice torte preostalom smjesom.

Prekrijte tortu i stavite je u frižider najmanje 4 sata ili preko noći kako bi se dobro stegla.

Prije služenja, izvadite tortu iz frižidera i ukasite je dodatkom mješavine za rusku salatu.

Ova slana torta idealna je za posebne prilike i okupljanja. Uživajte u pripremi i obroku!

SLANA TORTA



Najsočnije svinjsko pečenje



Slano



- ✓ 4kg svinjskog mesa (zavisi od broja gostiju na slavi)
- ✓ 6 kašičica soli
- ✓ 3 kašike sirćeta
- ✓ 6 kašika ulja
- ✓ 2 kašičice aleve paprike

Meso posolite i pospite Alevu papriku, a zatim utrljajte začine u meso. Premažite pleh za pečenje uljem i stavite meso preko. Zatim sipajte malo vode i stavite u zagrijanu rernu da se peče na 250 stepeni 20 minuta.

Nakon toga smanjite temperaturu na 150 stepeni i pecite oko 5 sati. Redovno provjeravajte meso i dodajte vode na dno pleha da ne zagori. Pred kraj 10 minuta, pojačajte temperaturu kako bi se pečenje zarumenjelo. Servirajte po želji.

0,85 eur

**Aleva Kulinat
classic
250g**



1,69
eur

Paprika začinska
Vitamin Horgos
slatka
100g



0,45
eur

Fino sunder
antibakterijski
lkom



1,69
eur

Papir za
pečenje Fino
u listovima
16 kom

1,49 eur

Folija u kutiji
Fino pvc
30m



Baking paper in sheets



Aluminum foil

Folie de aluminiu • Aluminijumska folija • Alobal
Aluminium folia • Алюминиево фолио • Алуменијумска
folija • Letár alumini • Aluminijaska folija • Aluminijasta
folija • Folha de Alumínio
Алюминиевая фольга • Alufolie

10 m

1,79
eur

Fino
alu folija
10m

1,59
eur

Dekor mix Dr
Oetker jednorog,
nočno nebo 52g



1,39
eur

Dekor mix Dr
Oetker magija
pastelnih boja
70g



2,29
eur

Dekor mix Dr
Oetker magija
plavih boja
70g



1,39
eur

Dekor mix Dr
Oetker kraljevska
dekoracija
52g



1,39
eur

Dekor mix Dr
Oetker 4 gel boje
40g



1,29
eur

Oblande C velike
5 x 42g



0,29
eur

Puding C
čokolada 40g



0,25
eur

Puding C više
ukusa 40g



0,65
eur

Šlag C krem
vanila, čokolada
58g, 60g



1,99
eur

Vino bijelo Rizling,
crveno Vrandc
vinarija Župa
1l



7,99
eur

Bombonjera
Luxury SALMON
Elit 170g



5,99
eur

Bombonjera Love
Chocolate Elit
168g



11,99
eur

Bombonjera
Premium truffl
Ruby with bag Elit
264g



0,65
eur

Pivo Jelen
svijetlo
0.5l



0,89
eur

Pivo Carlsberg
svijetlo
0.5l



0,85
eur

Tradicionalna
kafa Grand
Dark Gold
100g



0,49
eur

Mineralna voda
gazirana Rada
1.5l



0,89
eur

Sok Hello
više vrsta
1.5l



AROMA | CONTO | city

Ponuda traje od
17.11. do 21.11.2023.
ili dok traju zalihe.

Za eventualne štamparske greške ne preuzimamo odgovornost. Fotografije proizvoda su simbolične. Popust se obračunava na kasi i ne sabira se. Popust ne važi na akcijske artikle. Ponuda važi dok traju zalihe. Molimo vas za razumijevanje ukoliko svi oglašeni akcijski artikli iz ovog lista nisu dostupni u svim Aroma maloprodajnim objektima. Odstupanje može da se pojavi usled različitosti formata objekata. Domaća Irgovina, Josipa Broza Tita b.b., Podgorica. Ponuda se odnosi na sve Aroma, Conto i City markete.