

AROMA

CONTO

city

arome koje NAS OKUPLJAJU

Ponuda traje od 15.12. do 19.12.2023.

3,99
eurSvinjski but
obrađeno
1kg**8,99**
eurJagnje u cijelo
domaće
1kg**5,49**
eurPastrmka
svježa
1kg**5,99**
eurSir Gauda,
Edamer
Jager
1kg**2,29**
eurMiješana
salata
Doora
540g**3,19**
eurBajadera
Miranis
400g**10,99**
eurBombonjera
golden collect
choc. pralines elit
267g**0,69**
eurPivo
Nikšićko
svijetlo
0,5l**0,59**
eurPivo
Nikšićko
svijetlo
0,5l



8,99
eur

Budimska
Montella
1kg



11,99
eur

Praseće meso
pečeno
1kg



1,99
eur

Mini šunka
u omotu
Montella
350g



11,99
eur

Sir trapist
Puda
1,7kg



13,99
eur

Sir Landana
Three
Peppercorn
Blend
1kg



1,19
eur

Pavlaka
kisjela Moja
Kравica
20%mm
400g



5,99
eur

Škarpina
bez glave
Ledo
525g



1,15
eur

Mješavina za
rusku salatu
Frikom
400g



3,79
eur

Majonez
Thomy tegla
650g



0,69
eur

Margarin
stoni Vital
250g



1,29
eur

Kukuruz Mikado
šećerac
425ml



0,99
eur

Kupus kisjeli
vakum
1kg



1,59
eur

Cvekla Vipro
720ml



1,99
eur

Paprika
žuta
rezana
DoOra
540g



2,59
eur

Orah b
mix
500g

SLAVSKI RECEPTI

Najsočniji oslić

Slano



1,79
eur

Aleva Paprika
slatka mljevena
100g



4,19
eur

Oslić filet
Ledo
400g



1,19
eur

Fino kese
za pečenje
5kom



1,59
eur

Fino pvc
folija u kutiji
20m



Cling film

30m

Baking paper in sheets

16

Aluminum foil

20m



SASTOJCI

- ✓ Oslić filet
- ✓ Oštro pšenično brašno;
- ✓ Jedna kašičica slatke Aleva paprike;
- ✓ Mješavina biljnih začina, bijeli luk, peršunov list;
- ✓ Fino papir za pečenje;
- ✓ Ulje i so.

PRIPREMA

Utrljajte solju svaku ribu. Sjediniti oštro brašno, papriku i začine. Na dno pleha staviti Fino papir za pečenje i nauljiti ga. Uvaljati ribu u mješavinu brašna, paprike i začina, a zatim poređajte na papir za pečenje. Dodajte nekoliko kapi ulja preko ribe i sitno sjeckani bijeli luk i peršun. Preko ribe staviti drugi papir za pečenje. Peći u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Nakon toga izvaditi iz rerne i okrenuti ribu. Skinuti gornji papir za pečenje i peći još 10 minuta sve dok ne porumeni.

SAVJET DANA

Kada pečete ribu i postavljate papir za pečenje ispod, a zatim i preko, ne zaboravite da prilikom pakovanja ribe ostavite prorez na papiru za pečenje kako bi para prolazila. Ovo je mala tajna velikih kuvara za sočnu pripremu ribe.

2,19
eur

Fino krpe vlažne
18x20cm
3kom



0,89
eur

Sunder
profilisani
Green life
Fino
2kom



1,69
eur

Papir za pečenje
Fino u listovima
16kom



3,29
eur

Fino alu folija
20m

1,29
eur

Oblande C
velike
5x42g



0,25
eur

Puding C
malina,
jagoda, vanila,
slatka pavlaka
40g



0,29
eur

Puding C
čokolada
40g



0,65
eur

Šlag C krem
vanila,
čokolada
60g



3,79
eur

Kolač Miranis
crnogorska pita
600g



1,99
eur

Čokolada Terravita
više vrsta
225g



0,49
eur

Kokos
Bako
100g



0,65
eur

Puding
vanila,
čokolada
Bonito 3+1
172g



0,99
eur

Kakao prah
Kandit smanjene
masti
100g



1,79
eur

Tradicionalna
kafa
Kopa
200g



0,49
eur

Mineralna voda
gazirana
Knjaz Milos
1,5l



0,89
eur

Sok
Fruvita Hello
više vrsta
1,5l



2,99
eur

Vino Čoka
Ždrepcëva
krv
1l



3,99
eur

Vino bijelo
MuskatOtoneL,
crveno
Cabernet
Moderato
0,75l



0,59
eur

Pivo
Tuborg
svijetlo
0,5l



AROMA

CONTO

city

Ponu da traje od
15.12. do 19.12.2023.

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 i dok traju zalih. Molimo vas za razumjevanje u koliko svi ogašeni akcijski artikli iz ovog lista nisu dostupni u svim Aroma maloprodajnim objektima. Odstupanje može da se pojavi usled različitosti formata objekata. Domaća liguovina: Josipa Broza Tita bb, Podgorica. Ponuda se odnosi na sve Aroma, Conto i City markete.