

MIRIS TOPLOG DOMA

*Svaki zaloggaj
priča svoju priču*



Burek sa
krompirom
Jami 200g



Pita pizza Jami
250g



Trougao sa
sirom, mesom
Jami 170g



Posna pita
zeljanica 150g



Slatka pita
jabuka 90g,
višnja 85g



1,25
eur

Burek Jami sir,
zelje 200g



0,99
eur

Calzone kulen
sir, šunka sir
150g



Jami
Domaća kuhinja

0,75
eur

Pita krompiruša
delikates Jami
130g



0,85
eur

Pita sirnica,
zeljanica Jami
130g



0,99
eur

Pita sirnica,
zeljanica sa
heljdom Jami
130g



0,75
eur

Pita sa
pečurkama
Jami 130g



1,65
eur

Pita savijača
meso 1/4



1,39
eur

Slatka pita
šumsko voće
Jami 150g



1,45
eur

Pita savijača
sir 1/4



1,25
eur

Slatka pita
vanila Jami
150g



Jami pite i burek pravi
kao majstor pravi.
Za oči gladne i stomake prazne,
nudi pite razne.
I slatko i slano prisutno je stalno.
A da dosadno ne bude
i calzone se nude.
Jami uvijek okus mami,
Pogotovo kada su Pekarini dani!

1,55
eur

Koulouri sa
integralnim
brašnom čuretina i
krem sir 180g



2,29
eur

Pita lisnato testo sa
šunkom, slaninom
i kačkavaljem Alfa
240g



1,29
eur

Posna pita sa
pečurkama Alfa
200g



0,25
eur

Mini rolnica sa
krompirom,
spanaćem Alfa 45g



Mini rolnice sa
feta sirom Alfa
45g



Mini rolnice sa
kremom od
vanile Alfa 60g



Mini premium
koulouri sa
sirom Alfa 30g



alfa

Pita Kihl sa
gauda sirom i
kačkavaljem
Alfa 220g



Pita sa feta
sirom Alfa 200g



Posna pita sa
krompirom Alfa
220G



0,59
eur

Slana kifla
85g



0,69
eur

Kifla heljda,
kukuruzna
100g



ХЛЕБ
& КИФЛЕ

PITA SAVIJAČA

Savijanje pita nikada nije bilo lakše. Probajte i uživajte u ukusu!

Sastojci:

- 100ml vode
- tri do četiri kašike ulja
- 200g sira
- dvije kašike pavlake
- dva jaja
- malo soli

Priprema:

U posudi pomješajte brašno i so uz postepeno dodavanje vode, miješajući, sve dok ne napravite lopticu tijesta koja nije previše suva, taman toliko da se ne lijepe za ruke.

Na radnu površinu sipajte otprilike pola kašike ulja, pa tijesto mjesite što duže, da bi bilo mekanije i da bi se kasnije lakše istanjilo. Kada ga dobro zamijesite, uvaljajte ga još malo u ulje, stavite u posudu i ostavite da stoji oko sat vremena u frižideru.

Kada izvadite tijesto iz frižidera, tijesto razvucite oklagijom koliko možete, odozgo ga premažite uljem i počnite polako rukama da razvlačite, odnosno tanjite tijesto – polako i strpljivo vucite ivice, i vidjećete kako će testo postajati sve tanje i sve veće.

Kada dovoljno istanjite tijesto, odozgo premažite malo ulja. U posudi pomiješajte jaja, sir, pavlaku i malo soli, pa ovom mješavinom premažite tijesto. Prstima polako urolajte tijesto, a zatim u okrugao pleh savijte pitu i pecite je oko pola sata na 200 stepeni. Prijatno!

1,49
eur

Hljeb Durum
400g



Hljeb Pane
Booza 570g



Hljeb farmerski
400g



0,99
eur

Pogaca bijela
La lorraine 370g



1,19
eur

Hljeb tamni sa
više zrna 380g



0,89
eur

Čabata maxi
Aroma 300g



1,19
eur

Hljeb sa više
zrna 400g



0,19
eur

Kajzerica sa
cerealijama,
bijela 50g



1,49
eur

Hljeb proteinski
400g



1,79
eur

Hljeb heljda sa
orasima 400g



1,15
eur

Super Bread
350g



1,79
eur

Pašteta
tuna, pileća
Gavrilović 150g



Pršut rezani
Montstate 100g



Sir Gligora
Kolan, Kozlar
190g



Sir Landrana
više ukusa 150g



7,39
eur

Pesto pistaći
krema Conad
S&I 190g



Hljeb je vjerovatno jedina namirnica koju konzumiraju svi ljudi širom svijeta, bez obzira na rasu, religiju i kulturu. Vjeruje se da prva priča o hljebu potiče iz Mesopotamije, gdje je još prije nove ere započet prvi uzgoj ječma i pšenice za pečenje hljeba. Hljeb ima posebno mjesto u našoj tradiciji. Sam proces pripreme hljeba je s vremenom obogaćen brojnim receptima i čarolijama. Koliko god se sama tehnika pripreme i sastojaka mijenjala, jedno je uvijek isto - miris topline, doma i ljubavi.

Baget rustik sa
heljdom Aroma
110g



Durum baget
115g



Baget La
Lorraine 100g



0,99
eur

Baget tamni La
Lorraine 240g



0,79
eur

Baget Francuski
La Lorraine 250g



HRSKAVI BAGET SA PILETINOM

Potrebno je:

- 1 veliki baget hleb (crni ili bijeli)
- 200g pilećeg filea
- 2 šolje brašna
- 2 šolje prezli
- 2 umučena jaja
- malo ulja
- malo soli
- 10 - 12 listića mocarele

Za preliv:

- 1/3 istopljenog maslaca
- 3 čena bijelog luka ili 1 kašika češnjaka u prahu
- 1 kašika peršun začina
- 1 kašika rendanog parmezana

PRIPREMA:

Isjecite pileći file na štapiće debljine jednog centimetra, pa ispojujte na tiganju prethodno uvaljane u brašno, prezle i jaja. Uključite rernu da se zagrije na 180 stepeni. Isjeckajte baget na trećine ili četvrtine, kako bi bili iste dužine kao štapić od piletine. Izdubite unutrašnjost bageta, obložite ga mocarelom, pa dodajte piletinu. Isjeckajte parčiće bageta pa ih poredajte u pleh obložen folijom. U maloj posudici pomiješajte sastojke za preliv od bijelog luka i premažite preko bageta. Prekrijte ga folijom i pecite 20-25 minuta, dok se sir ne istopi i jelo ne dobije zlatkastu boju. Sklonite foliju i poslužite gostima. Svidjeće se svima! Prijatno!



Kroasan
premium buter



FRANCUSKI KROASANI

Potrebno je:

- 280g brašna
- 50g šećera
- 1/3 kocke kvasca od 40 g
- 120ml toplog mlijeka
- 120ml tople vode
- 220g maslaca
- malo soli

Za premaz:

- 1 jaje
- 1 kašika vode

PRIPREMA:

Rernu zagrijte na 200 stepeni.

U jednoj posudi pomiješajte toplo mlijeko i toplu vodu. Dodajte komad kvasca, promiješajte i pustite da odstoji oko 10 minuta da se kvasac aktivira i postane pjenast.

U drugoj posudi pomiješajte brašno, so i šećer. Dodajte aktivirani kvasac, pa zamijesite tijesto.

Mijesite na pobrašnjenj površini pet minuta, dok tijesto ne postane elastično i glatko. Zatim ga vratite u činiju i prekrijte providnom

folijom. Ostavite preko noći u frižideru.

Razvaljajte tijesto u veći pravougaonik. Na sredinu tijesta stavite puter, pa preklopite tijestom. Zatim ga ponovo oklagijom razvijte i preklopite na 3 dijela: prvo lijevu stranu, pa desnu, da dobijete manji pravugaonik. Ostavite tijesto 30 minuta da odmori.

Nakon toga ponovite proces još par puta, kako bi na kraju dobili lisnato tijesto. Poslije trećeg savijanja, ponovo ga ostavite u frižideru najmanje sat vremena.

Razvucite tijesto, ne pretancite, isjecite na trouglove, pa svaki urolajte tako da dobijete izgled kroasana.

Na pleh obložen pek papirom porađajte kroasane, pa ih prekrijte providnom folijom i ostavite tako bar 2 sata. Premažite ih umućenim jajetom i vodom. Pecite kroasane oko 20 minuta, na 200 stepeni, dok ne porumene. Pustite da se prohlade, pa služite.



Krem Conad
cacao 200g



Krem Conad
cacao 400g



Čarolija
ukusa -
Izaberite
svoj Conad
favorit!

Krem Conad
pistaći
45% 200g



Krem Conad
cacao 700g



0,59
eur

Krofna punjena
karamelom 70g



0,89
eur

Krofna pistaći
77g



0,49
eur

Krofna sa
bombonicama
50g



Krofna sa čoko
prelivom 50g



Krofna sa
jagoda
prelivom 50g



KAKO SU NASTALE KROFNE?

Mnogima omiljene krofne danas dolaze u raznim varijantama, veličinama i sa različitim ukusima.

Da li ste se pitali kako su nastale?

Hrana slična krofnama postojala je još u drevno doba, ali najraniji oblici moderne krofne vode porijeklo iz Danske. Naime, ovaj narod pravio je slične kolače koji su se zvali "uljani kolači". Najraniji pisani trag krofni jeste u knjizi "Istorija Njujorka, od početka svijeta do kraja Danske dinastije" iz 1809. godine. Kod nas, riječ "krofna" vodi porijeklo od njemačke reči "krafen", što znači kolač pečen u tiganju.

A kako je nastala rupa u krofni? Američki moreplovac po imenu Hanson Gregori, tvrdio je da je izmislio rupu u krofni 1847. godine. Spomenute godine, Gregori je doživio oluju na moru. Kako bi mu ruke bile slobodne da upravlja kormilom, krofne, koje je ponio na put, je probušio i stavio na kormilo. Kasnije, svoju tehniku prenio je i majci.

Magazin Smitsonijan navodi da je njegova majka Elizabet nastavila da pravi krofne sa rupom, a u njih je dodavala cimet, muskatni oraščić i limun. U centar je znala staviti orah ili badem.

0,69
eur

Kroasan
Grancroissant
Albicocca -
kajsija 90g



0,99
eur

Kroasan
Rodrigo
pistacchio,
Moro čokolada
95g



Kroasan
jagoda, lješnik
90g



Kafa Montella
200g, 100g



0,59
eur

Paštetica sa
kajsijom
80g



0,69
eur

Trougao sa
višnjom
100g



0,59
eur

Dansko pecivo
Gourmand
javor i orah
85g



DANSKO PECIVO

Dansko pecivo karakteriše bogato, slojevito tijesto koje se topi u ustima, često punjeno raznim slatkim ili slanim nadjevima. Zahvaljujući austrijskim majstorima pekarstva, ova vrsta peciva je u Danskoj razvijena do savršenstva.

Priča o danskim pecivima započinje sredinom 19. vijeka kada je veliki štrajk pekara u Danskoj natjerao mnoge pekare da zaposle radnike iz inostranstva. Među njima su bili i austrijski pekari, koji su donijeli nove recepte i tehnike pečenja, uključujući i metod pripreme slojevitog tijesta koje karakteriše današnje dansko pecivo.

Dansko pecivo je prepoznatljivo po svojoj zlatnoj boji i slojevitosti sličnoj kao kod kroasana, sa još bogatijim ukusom. Osnovni sastojci tijesta uključuju: brašno, maslac, jaja, mlijeko i kvasac, što pecivu daje bogatu teksturu i mekoću. Maslac se u tijesto dodaje slojevito, što rezultira tome da se isti razdvajaju tokom pečenja, stvarajući karakterističnu teksturu koja je hrskava spolja, a iznutra mekana.

Postoje mnoge varijante danskog peciva, zavisno od vrste nadjeva i oblika. Neki od najpopularnijih uključuju voćne džemove kao što su višnja, jagoda, kajsija, dok su među kremastim nadjevima popularni vanila i krem od badema.

Slana peciva se mogu praviti sa raznim sirevima ili kombinacijom mesa i sira, što ih čini izvrsnom opcijom za doručak ili užinu.

U danskom pecivu možete uživati u bilo koje doba dana: za doručak uz šoljicu kafe, laganu užinu ili kao desert posle večere. Idealno ga je servirati dok je toplo, kada su svi njegovi aromatični sastojci najizraženiji.

3,79
eur

Žerbo kocke
Miranis
450g



3,89
eur

Oraščići
Miranis
400g



Rolat Orah
Miranis
500g



Čokoladni rolat
Miranis
500g



Jadro štangle
Miranis
450g



Domaći miks
Miranis
500g



JADRO OBLANDE

Jadro oblande su sitni kolači koje ćete napraviti za tren oka, a pojesti još brže.

Potrebno je:

- 1 pakovanje oblandi

Žuti fil:

- 250g margarina
- 250g šećera u prahu
- 8 žumanaca

Braon fil:

- 8 belanaca
- 250g šećera u prahu
- 300g mljevenog keksa
- 2 do 3 kašike kakao praha

Glazura od čokolade (po želji)

- 100g čokolade za kuvanje
- 1 kašika ulja

Priprema:

Za pripremu fila za jadro oblande potrebno je prvo odvojiti žumanca od bjelanaca. Žuti fil koji se pravi od žumanaca možete napraviti na dva načina,

kuvanjem ili bez kuvanja.

Priprema žutog fila:

Pjenasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa potom dodati jedno po jedno žumance sve dok se ne dobije žuti fil.

Priprema braon fila:

U drugoj posudi čvrsto umutiti bjelanca, uz postepeno dodavanje šećera. Zatim dodati mljeveni keks i kakao, pa sve zajedno izmiješati da se dobije ujednačena smjesa za braon fil.

Oblande filovati braon i žutim filom, naizmjenično. U međuvremenu možete napraviti glazuru od čokolade. Na tihov vatri istopiti čokoladu i malo ulja, a potom prelići preko oblandi i naravno, ostaviti da se stegne.

Uživajte u ukusu!



NOVO

isprobaj

1,49
eur

Ferrero Muffin
86g

86 g



nutella[®]

muffin

Pripremljen s ljubavlju,
ispunjen radošću



— PRONAĐITE NA ODELJENJU PEKARE —

14,99
eur

Torta Banoffee
Le Gout
1200g



10,49
eur

Torta srce
Dolce Lilly Le
Gout 730g



9,49
eur

Torta snit Ferero
Le Gout
650g



1,79
eur

Dvopek Conad
integralni, sa
žitaricama
324g



1,59
eur

Štapići sa
maslinovim
uljem Conad
200g



1,29
eur

Lepinje maxi
burger sa
susamom
Conad 6kom,
4kom 300g



1,29
eur

Kifla Hot
Dog Conad
4X62,5g 250g



2,19
eur

Krekeri posuti
solju Conad
500g



1,39
eur

Krekeri slani
Conad
500g





2,39
eur

Tortilja Aly Flour
Integralna
25cm 6kom
650g



3,89
eur

Tortilja Aly Flour
25cm 10kom
650g



2,59
eur

Aly podloga
za pizzu 27cm
4kom
440g



Vaša omiljena italijanska pekara

Priušтите sebi izabrane pekarske proizvode svaki dan



1,75
eur

BARILLA TOST
HLJEB PAN
CARRE FIOCCO
430 GR



1,39
eur

BARILLA HLJEB PAN
BAULETTO
INTEGRALE
400 GR



BARILLA TOST
HLJEB PAN
CARRE INTE-
GRALE 315 GR

1,55
eur



2,39
eur

BARILLA GRANETTI
INTEGRALI 280 GR



2,39
eur

BARILLA DVOPEK
INTEGRALE 315 GR



1,89
eur

BARILLA HLJEB PAN
BAULETTO 5
CEREALI
E SOJA



1,89
eur



1,89
eur

BARILLA WASA
HRSKAVI HLJEB
DELIKATESS
12X270 GR

BARILLA WASA
HRSKAVI HLJEB
ORIGINAL 12X205 GR



3,99
eur

Burek Fine Food
500g



3,59
eur

Pita sirnica Fine
Food 500g



2,89
eur

Pita krompiruša
Fine Food 500g



Pizza Jami
Margarita
300g



Pizza Jami
Capricciosa
330g



Pizza Jami
Salami
350g



Pizza Jami
Formaggi
330g



3,39
eur

Pizza Jami
Capricciosa
duo pack
2x330g



VANILICE - NAJBOLJI SITNI PRAZNIČNI KOLAČI NA SVIJETU

Popularni sajt za kulinarske recepte "Food52" sastavio je listu najljepših sitnih kolača u kategoriji "vaš najbolji praznični kolač". Bilo je tu različitih poslastica iz 46 zemanja, ali su baš naše tradicionalne vanilice proglašene kao najbolje.

Vanilice su često na trpezama za Božić, Novu godinu, slave, rođendane, a i običnim danima daju posebnu čar.

Da biste napravili 60 kolačića potrebno je:

- 200 grama šećera u prahu
- jedan štapić vanile isiječen na komadiće
- 300g masti
- 250g kristal šećera
- jedno jaje, dva žumanca
- sok od jednog limuna
- jedna kašičica fino rendane limunove korice
- 250g mljevenih oraha
- 600g brašna
- džem od šipka ili kajsijsa.

Par dana prije pravljenja kolačića, pomiješati šećer u prahu sa isječenim štapićem vanile i zatvoriti u kutiju, kako bi

se dobio vanilin šećer. U činiji pomiješati mast sa kristal šećerom dok ne se dobije krem. Umutiti jaje, žumanca, limunov sok i limunovu koricu, pa dodati orahe i brašno. Mutiti dok se ne dobije ujednačeno tijesto. Pokriti ga i hladiti u frižideru preko noći ili najmanje tri sata.

Ugrijati rernu na 180 stepeni, staviti tijesto na dobro pobrašnjenu radnu površinu i razvući na oko pola centimetra debljine. Obložiti dva pleha papirom za pečenje, pa uz pomoć male modle vaditi vanilice i redati ih u plehove, tako da postoji razmak među njima. Zatim ih peći oko 12 minuta, da ostanu bijele, a po vadenju iz rerne pustiti da se ohlade na tepsiji oko 5 minuta.

Potom ih prebaciti na rešetku ili ravnu površinu, dok se potpuno ne ohlade. Hladne keksiće namazati džemom i poklopiti drugim keksićem.

Svaki tako dobijen "sendvič" dobro uvaljati u vanilin šećer, staviti ih u limenu kutiju i sačekati dan, dva prije serviranja.



2,79
eur

Breskvice 450g,
Vanilice 400g
Uniprom

0,75
eur

Tost hljeb
Uniprom
260g



AROMA | **CONTO** | **city**

Ponuda traje od
02.09. do 30.09.2024.
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 razumjevanje ukoliko svi oglaseni akcijski artikli iz ovog lista nisu dostupni u svim Aroma maloprodajnim objektima. Odstupanje može da se pojavi usled različitosti formata objekata. Domaća Trgovina Josipa Broza Tita bb, Podgorica. Ponuda se odnosi na sve Aroma, Conto i City markete.