

AROMA

CONTO

city

Period trajanja ponude: 04.11 - 24.11.2024.

SVI UKUSI ZIME



montella

2,49
eur

**Ajvar Montella
blagi, ljuti
680g**

1,39
eur

**Ajvar Montella
blagi, ljuti
360g**



1,39
eur

**Cvekla
Montella
680g**



1,79
eur

**Miješana salata
Montella
680g**



ZIMSKA RUSKA SALATA

Potrebno je:

- 1kg kisjelih krastavčiča
- 1kg paprika
- 1kg šargarepe
- 1kg zelenog paradajza
- 1kg karfiola
- 750ml sirćeta
- 250g šećera
- 150g soli
- 500ml ulja
- 250ml vode

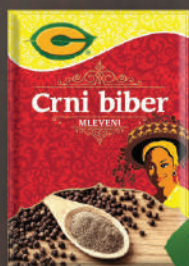
Priprema:

Isjeckati svo povrće i staviti u veću šerpu.

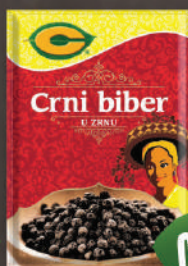
Prokuvati sirće, vodu, ulje, šećer, so i biber.

Preliti povrće, poklopiti i ostaviti da odstoji 15 minuta.

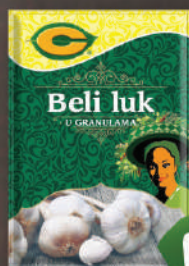
Puniti tegle, zatvoriti i ostaviti na hladnom i tamnom mjestu.



0,69€



0,69€



0,99€



0,49€



0,49€



0,69€

ZIMNICA PUNA UKUSA



CONAD

3,29
eur

**Breskva u sirupu
Conad
825g**



2,99
eur

**Ananas u soku
Conad
565g**



1,89
eur

**Marmelada Conad
pomorandža
320g**



2,19
eur

**Džem Conad
bobičasto voće,
kajsija, trešnja
320g**



2,39
eur

**Kisjeli kapar
Conad
210g**



3,49
eur

**Sušeni
paradajz
u ulju
Conad
270g**



1,79
eur

**Masline
bez koštica
Conad
300g**



1,69
eur

**Crne masline
bez košpica
Conad
350g**



1,59
eur

**Kukuruz
šećerac
Conad
310g**



1,39
eur

**Grašak
Conad
400g**



2,09
eur

Sos za tjesteninu
Conad Arrabiata,
olive 400g



1,79
eur

Paradajz pire
Conad
organski
700g



1,19
eur

Paradajz pire
Conad
130g



1,89
eur

Paradajz
pire
Conad
800g



1,39
eur

Paradajz pire
Conad cherry
400g



3,49
eur

Spanać sa mocarelom
Conad 450g



2,99
eur

Grilovano povrće
Conad 450g



2,09
eur

Šampinjoni smrznuti
Conad 450g



2,19
eur

Krompir rustic smrznuti
Conad 500g



2,69
eur

Pohovane masline
smrznute
Conad 250g



2,29
eur

Krompir sa ruzmarinom
smrznuti
Conad 450g



2,89
eur

**Crne masline
Premium Libero
340g**



2,39
eur

**Masline punjene
pastom od paprike
Premium Libero
340g**



2,79
eur

**Masline Libero
Premium badem,
feferoni, narandža
340g**



2,99
eur

**Masline zelene
sa košticom
Montella 700g**



3,79
eur

**Masline zelene
punjene pastom
od paprike
Montella 700g**



3,59
eur

**Masline zelene
bez koštice
Montella 700g**



2,79
eur

**Miješana salata
DoOra 540g**



2,19
eur

**Krastavac
DoOra
670g**



2,99
eur

**Paprika crvena
filet
Vegafruit
670g**



3,89
eur

**Masline Iska
zelene, crne
sa košticom
935ml**



4,29
eur

**Ajvar Grand
domaći, ljuti
Vipro 580g**



2,59
eur

**Džem Vega
šipak 680g**



ŠTRUDLA SA DŽEMOM

Sastojci:

Za tijesto:

- 500 g brašna
- 250 ml mlijeka
- 100 ml ulja
- 2 jaja
- 1/2 kockice svježeg kvasca
- 1/2 kašičice soli
- 5 kašičica šećera

Za nadjev:

- džem po izboru

Za premazivanje:

- 1 žumance
- nekoliko kapi ulja

Za posipanje:

- po potrebi šećer u prahu



Priprema:

U 250 ml mlakog mlijeka razmutiti kvasac i dodati mu kašiku šećera, pa ostaviti da naraste 15-ak minuta. U dublju vanglu sipati brašno, pa dodati nadošli kvasac, jaja, ulje, šećer i so. Umijesiti glatko tijesto. Sjedinjeno tijesto još malo mijesiti rukama na pobrašnjennoj radnoj površini, pa ga podijeliti na 2 dijela. Tijesto prekriti krpom i ostaviti da miruje 45 minuta. Nakon toga, tijesto istanjiti oklagijom što više možete i cijelu površinu obilno premazati džemom. Urolati i staviti u podmazan pleh. Štrudle premazati umućenim žumancem u koje smo stavili nekoliko kapi ulja. Peći ih u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 45 minuta. Gotove štrudle malo poprskati vodom, prekriti suvom krpom i ostaviti da se ohlade. Štrudle posipati šećerom u prahu.

5,99
eur

**Mamas
domaća ljutenica,
malidžano zeleni
domaći, ljuti
550g**



3,49
eur

**Ajvar Vitaminka
blagi, ljuti
690g**



6,99
eur

**Ajvar Angels Finest
blagi, ljuti
575g**



1,69
eur

**Feferoni
Montella
340g**



1,79
eur

**Šampinjoni
Montella rezani
340g**



0,79
eur

**Kese za pečenje
Montella
35*43**



1,99
eur

**Alu folija
Montella 20m**



1,09
eur

**Prijanjajuća folija
Montella 30m**



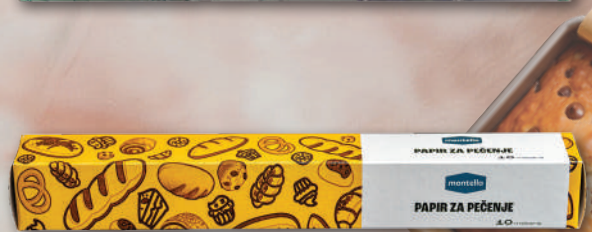
1,49
eur

**Papir za pečenje Montella
u listovima 20/1**



1,59
eur

**Papir za pečenje
Montella 10m**



1,49
eur

**Bonduelle
grašak fine
400g**



1,55
eur

**Bonduelle
slatki kukuruz
340g**





1,49
eur

**Krastavac
Montella
680g**



1,59
eur

**Krastavac
Tat
680g**



2,25
eur

**Krastavac delikates
Vitaminska 520g**



3,49
eur

**Krastavac
pasterizovan
Montella
1.4kg**



▶ Za pripremu kisjelih krastavaca za zimnicu potrebno je odabrati plodove koji su cijeli i zdravi, nisu pogodni plodovi deformisanog oblika, šuplje unutrašnjosti ili prezreli.

Za početak, tegle dobro operite, stavite na sterilizaciju 10 minuta u rernu zagrijanu na 90°C i ohladite.

KISJELI KRASTAVČIĆI (BEZ KONZERVANASA)

Sastojci:

- 1 kg krastavaca (kornišona)
- 2 grančice mirođije
- biber u zrnu
- nekoliko lista lovora

Za preliv:

- 1 l vode
- 150 ml sirćeta
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šećera



Priprema:

Sve sastojke za preliv pomiješajte u istoj šerpi i zagrijte tek da se rastope šećer i so. Ostavite da se ohladi. Mirođiju i lovor takođe operite i ostavite da se okapaju i prosuše. Krastavce složite u uspravnom položaju u tegle, između stavite mirođiju, lovor i nekoliko zrna bibera, te prelijte ohlađenim prelivom. Dobro zatvorite svaku teglu.

U veliku, dublju šerpu ili lonac stavite kuhinjsku krpnu na dno i poredajte tegle tako da se ne dodiruju. Dodajte vode tako da je 2/3 tegle u vodi. Zagrijte sve do ključanja i kuvajte još 10 minuta. Ostavite da se sve ohladi u šerpi. Kada se u potpunosti ohlade, obrišite tegle sa krastavcima i čuvajte na suvom i tamnom mjestu najmanje tri nedjelje prije konzumacije.

2,69
eur

**Džem
Miješano voće
Podravka
690g**



3,59
eur

**Pekmez
od šljiva
Podravka
660g**



2,99
eur

**Džem
šipak, marelica
Podravka
670g**



2,29
eur

**Kompot
od višanja
Podravka
680g**





AROMA **CONTO** **city**

Ponuda traje od
04.11. do 24.11.2024.
ili dok traju zalihe.

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