

AMAN
PLUS★

market store

15.09-15.10.2021

IMAMO NEŠTO ZAJEDNIČKO U VEZI ZIME

ALLORO
Cvekla 680G

99⁹⁹



15%

ALLORO
Ajvar blagi
680g

169⁹⁹



33%

BAKA ŽIVKA
Kraštavci
680g

99⁹⁹



tegke koje ljubav znače

IZ NAŠE BAŠTE
Kornišoni
680ml

15%

169

16%

IZ NAŠE BAŠTE
Kornišoni
350ml

99

ALLORO
Turšija 1420g

299

ALLORO
Zelena maslina
SK 720ml

199



ALLORO
Šampinjoni
Dve vrste 580ml

VEČ OD

219



ALLORO
Zelena maslina
BK 720ml

219



20%

BAKA ŽIVKA
Pečena paprika
680g

199



ALLORO
Zelena maslina
punjena
paprikom 720ml

219



BAKA ŽIVKA
Paradjz sok 1L

129



ALLORO
Ajvar ljuti 350G

99⁹⁹

23%



Ajvar rolat

Sastojci:

Kora: 5 jaja, 5 kašika brašna, 3 kašike ajvara,
1 prašak za pecivo, 1 kašika ulja, 1 pavlaka.
Fil: 1 pavlaka, 200 g šunke, 3 kiselih krastavca,
2 jajeta, 100 g kačkavalja, malo susama.

Priprema:

Umutiti 5 jaja, dodati pavlaku, ulje, brašno
prethodno pomešano sa praškom za pecivo i
ajvar. Sve sastojke sjediniti i peći na 200 stepeni u
zagrejanoj rerni, dok kora ne porumeni.
Tvrdo skuvati 2 jaja. Izrendati kačkavalj. U dublju
posudu sipati pavlaku, dodati sitno naseckanu
šunku, kisele krastavce, jaja i izrendani kačkavalj.
Sastojke lepo sjediniti. Kada se kora ohladi staviti
je na vlažnu krpu. Staviti fil preko cele kore i
krpom napraviti rolat. Odozgo možete premazati
pavlakom i posuti susamom.

15%

ALLORO
Ajvar ljuti 680G

169⁹⁹



*Ukusi se ne rađaju
već stvaraju!*

17%

ALLORO
Ajvar dve vrste
350G

139⁹⁹



VEĆ OD

ALLORO
Ajvar dve vrste
680G

219⁹⁹





13%

Krastavci
680g

15999



22%

Krastavci 680g
PODRAVKA

16999



14%

Kornišoni
680g

17999

Australijski tart

Sastojci:

250gr tikvice, 150gr crnog luka, 5 čena belog luka, 100gr šunke, 50 gr kačkavalja, 50 gr brašna, 0,5 dcl ulja, 3 jaja. 1 kašika praška za pecivo, so.

Priprema:

Tikvice izrendajte i ostavite da se ocede. Za to vreme naseckajte crni i beli luk, šunku, a kačkavalj narendajte. Jaja umutite sa solju, pa im postepeno dodajte pripremljeno povrće, šunku, brašno i prašak za pecivo. Sve lepo izmešajte i stavite u pleh premazan uljem i posut brašnom. Peći u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok tart ne porumeni.

Prijatno!

ALLORO Ajvar
Dve vrste 540g

299⁹⁹

*Od najfinije,
domaće paprike!*



13%

ALLORO
Kornišoni Extra
baby 720ml

199⁹⁹

*Krastavčići kojima se
ne može odoljeti!*





Cvekla 680g
DIJAMANT

129⁹⁹

13%

prirodni lek za imunitet

veoma bogata kalcijumom, gvožđem i vitaminom A



ALLORO
Ren 190g

99⁹⁹

15%

Feferone 300g
DIJAMANT

109⁹⁹

15%

Feferone 650g
DIJAMANT

169⁹⁹





15%

Paprika fileti
680g DIJAMANT

159⁹⁹

21%

Pečena paprika
680g DIJAMANT

199⁹⁹

Pindur
mediteranski
540g VIPRO

249⁹⁹

Ljutenica
domaća VIPRO
540g

249⁹⁹

Cepkani
Chunky Ajvar
VIPRO 350g

249⁹⁹



AROMATIČNE PLJESKAVICE

:Potrebno je
cvekla *
glavica crnog luka *
čen belog luka *
cveta brokoliya 2 *
crvena paprika *
šaka pečenih oraha *
po 5 kašika prezli, parmezana *
i peršuna
so, biber *

Oljuštite i izrendajte cveklu, crni i beli luk sitno iseckajte, brokoli .skuvajte, a pečene orahe sameljite Sve saštojke pomešajte i pravite male pljeskavice. Ako je potrebno dodajte .još prezli da se masa lepo sjedini Zagrejte dobro ulje u tiganju i pržite pljeskavice sa obe strane od tri do .pet minuta. Servirajte toplo



BAKA ŽIVKA
Feferoni
dve vrste 340g

99

ALLORO Fileti
paprike somborke
680g

149⁹⁹

ALLORO
Feferoni
ljuti 340g

99



17%

Ajvar
blagi domaći
350g DIJAMANT

299



ALLORO
Crne masline
370g

159

Alloro
crne
Masline
bez koštice
odgoržene stone



ALLORO
Cvekla
1420g

179



ALLORO Mešana
salata 700g

119 99



ALLORO Crvena
barena paprika
680g

149 99



ALLORO
Miks mešana
salata 680G

139



Pečeni krompir sa turšijom

Sašojci: krompir, turšija, soli (po potrebi), Crni papar, mljeveni biber, vegeta, ulje po potrebi, soda po potrebi.

Priprema

Potrebna vam je turšija, onu koju imate. Ide paradajz, paprike i mrkve. Vi mozete staviti i drugo povrće koje ste stavili u turšiji još i karfiol, brokule, kornišoni, od svega što imate

-Naseckajte sve od tursije što zelite staviti.

Oljuštite krompir, operite i nasecite na kriške, možete i drugačije da ga nasecete. Sečene krompire malo posolite, promešajte i stavite u posudi za pečenje. Naseckanu turšiju rasporedite preko krompira. Pospite crnim paprom, vegetom, možete dodati i druge začine ako volite. Preko svega, odozgo sipajte ulje. Posudu zalijte toplom vodom, oko jedan prst ispod nivoa povrća. Stavite u pećnici da se zapeče na 200 stepeni.

Jelo je gotovo kad nema više vode u tavi.

Divna kombinacija, pečeni krompir sa turšijom i pileći file.

BAKA ŽIVKA
Feferoni dve vrste
680G

149



Ajvarka

Sastojci: 5 jaja, 1 kisela pavlaka, 100g ajvara
9 kašika brašna, 1 prašak za pecivo, po potrebi soli
Fil: 150 g sira ili kačkavalja, 100g (3 kašike) ajvara
1 pavlaka, pola glavice crnog luka

Priprema

Umutiti jaja, zatim umešati 1 pavlaku i 3 kašike ajvara,
brašno pomešano sa praškom za pecivo i soli
ako je potrebno. Peći oko 30 min. na 220 stepeni
u plehu obloženom papirom za pečenje.
Za fil izrendati kačkavalj ili sir, dodati 1 pavlaku, 3 kašike
ajvara i iseckani luk pa promešati.
Koru iseci na 3 dela i filovati donja dva.

Prijatno !

23%

ALLORO
Ajvar blagi
350g

99



IZ NAŠE BAŠTE
Kornišoni
1500g

14%

299

BAKA ZIVKA
Paprika samborka
punjena kupusom
1420g

299



IZ NAŠE
BAŠTE

Kornišoni
PASTERIZOVANI



VEĆ OD

ALLORO
Džem više vrsta
850g

169⁹⁹



ALLORO MED
Livdaski 950g

579⁹⁹



ALLORO MED
Livdaski 500g

344⁹⁹



BAKA ZIVKA
Ekstra džem više
vrsta 330g

149 99



VEĆ OD

DOMAĆI DŽEM
MAMINA KUHINJA
Više vrsta 670g

229 99



ALLORO MED
Bagremov 500g

499 99



ALLORO MED
Bagremov 950g

839 99





20%
39⁹⁹

VEĆ OD

Poklopci
za tegle u više boja
i veličina 10/1

79⁹⁹



14%
59⁹⁹

Tegla staklena
standard 720ml

25%
19⁹⁹



33%
39⁹⁹



14%
24⁹⁹

Poklopci
za tegle u više boja
i veličina 10/1



14%
149⁹⁹



21%
249⁹⁹



Folija štrec
FINO 30M
25%
99⁹⁹



TOP STAR
Zaštitna folija za
tegle 50kom
33%
39⁹⁹

Nalepnice za
tegle 24/1
25%
59⁹⁹



Busač
za papriku
25%
59⁹⁹

TOP STAR
Celoфан za tegle
20%
39⁹⁹

20%
159⁹⁹



Kese za zamrzivač
FINO 3 L
22%
69⁹⁹

