

USKRŠNJA AKCIJA

Trajanje akcije od 05. IV 2012. do 12. IV 2012.



890
799 din/kg **KULEN**

Srećni Uskršnji praznici !!!

Industrija mesa Matijević Vam želi mnogo ukusnih trenutaka



399
365 din/kg

SVINJSKI KARE S/K



419
395 din/kg

SVINJSKI BUT I PLEČKA B/K



DIMLJENE BUTKICE

319
279 din/kg



409
389 din/kg

SVINJSKI VRAT S/K



795
650 din/kg

DIMLJENI KARE

DO 120 DANA ODLOŽENO PLAĆANJE
čekovima građana bez kamate za iznos preko 1000 din u svim diskontima IM Matijević

ništa bez Matijevića!



770
670 din/kg

ČAJNA KOBASICA



480
399 din/kg

TIROLSKA PLEČKA



750
599 din/kg

DIMLJENI VRAT

Matijević

Industrija mesa Matijević d.o.o., Novi Sad, Rumenački put 86

www.matijevic.rs

Cene su sa PDV-om



SREĆNE USKRŠNJE PRAZNIKE ŽELI VAM



JP VOJVODINAŠUME

Šumsko gazdinstvo „Sombor“
Upravljač Specijalnog rezervata prirode „Gornje Podunavlje“

Čestitkama se pridružuje 1500 jelena, 1000 divljih svinja, 40 orlova belorepana, crne rode, sive čaplje,..... i ostali stanovnici „Gornjeg podunavlja“

www.sgsombor.co.rs



RIBEJLA

Vam preporučuje za trpezu:

Pečeni oslić sa pečurkama

Vreme pripreme: 25 minuta

Priprema:

Zagrejati 2 kašike ulja i lagano propržiti kriške hleba sa ukusom belog luka, svaku stranu po 3-4 minuta. Kada je hleb propržen, izvaditi kriške i držati ih na toplom. Zagrejati ostatak ulja. Na ribu staviti sušene začine, a zatim uvaljati u brašno. Pržiti svaku stranu po 5 minuta. Izvaditi iz posude za pečenje i ostaviti na toplom. U istoj posudi propržiti pečurke i mladi luk nekoliko minuta. Umešati pavlaku i zagrevati lagano oko 1 minut, a zatim dodati začini. Staviti dve kriške hleba na tanjir, aranžirati ribu na hleb i preliti smesom od pečuraka. Ukasiti sezonskim povrćem i servirati sa palentom.

Savet plus:

Meso oslića spada u dijetalne namirnice, lako je svarljivo jer sadrži malu količinu masti, a time ima i manju energetska vrednost – pa se često preporučuje u ishrani bolesnika. Meso je bele boje, mekano, sočno i izvrnog ukusa. Brzo i lako se priprema. Filete oslića, proizvod „DTD RIBARSTVA“ pronađite u svim bolje snabdevenim trgovinskim lancima.

Potrebni sastojci:

- 700 g oslića
- 120 g isečenih pečuraka
- 4 kašike maslinovog ili suncokretovog ulja
- 6 kriški hleba sa ukusom belog luka
- 4 kašike kisele pavlake
- mladi iseckani luk
- so, biber
- brašno
- mešavina začina



www.dtdribarstvo.com