

USKRS

je stigao u

PerSu



Akcija traje od 7.4. do 30.4.



Vreme je za Uskrs iz snova

Sve što vam treba se nalazi u PerSu marketima!



Mleko
3.5%mm
Alpsko 1 l

159.97

149.99

149,99/L



Sir 45%mm 229.97
Somborska
President
250 g

219.99

879,96/KG

ZDRAVA
SVIMA

Niskokaloričan sir,
prirodno bogat
proteinima surutke.



289.97

-13%



Sir urda Ekofil
350 g

249.99

714,26/KG

CAPONE

SPAJA NAJBOLJE

ITALIJANSKO UMEĆE.
SVEŽI DOMAĆI SASTOJCI.



269.97

-18%

219.99

1759,92/KG

Sir capone mozzarella Ekofil
125 g





Mleko
2.8% mm
Dr Milk
1.5 l

-18%

219,97

179.99

119,99/L



Jogurt gusti
2.8%mm
Dr Milk
1.5 kg

-22%

244,97

189.99

126,66/KG



Pavlaka
20%mm
Dr Milk
700 g

-24%

329,97

249.99

357,13/KG



Sir meki
punomasni
uniktaos
260 g

-26%

259,97

189.99

730,73/KG





Sir pizza
mozzarella
Biser 450 g

894,97

-32%

599.99

1333,31/KG



Čokoladno
mleko Milka
0,25 l
više vrsta

134,97

-11%

119.99

479,96/L



Zeke od jajeta i salvete

Dočekajte goste uz
poseban poklon
tako što ćete vezati
salvetu u trubicu,
omotati je oko jajeta
i vezati kanapom.

Jajetu možete docrtati
i zečje lice, kako bi znak
pažnje bio još lepši.



Sir 48%
gauda
Paladin
1 kg

1539,97

-28%

1099.99

1099,99/KG



Biljni šlag
25%mm
Silbo 200 g

134,97

-25%

99.99

499,95/KG

TRPEZA PUNA RADOSTI

*Neka vam gozba bude puna
najlepsih praznicnih ukusa!*



Jaja A klasa
bela
10 komada

~~249,97~~

239.99

239,99/PAK



Sveže mleko
2%mm
Mlekara
Subotica
1.46 l

~~214,97~~

-16%

179.99

123,28/L



Sitan sir
60%mm
Moja
Kravica
500 g

~~349,97~~

-14%

299.99

599,98/KG



Jogurt
9%mm
Grekos
400 g

~~149,97~~

-13%

129.99

324,98/KG



~~199,97~~

-14%

169.99

339,98/KG



Đuveč
Frikom
700 g

~~339,97~~

-14%

289.99

414,27/KG



Losos file
Frikom
400 g

~~1339,97~~

-25%

999.99

2499,98/KG



~~564,97~~

-11%

499.99

499,99/KG



~~544,97~~

-11%

479.99

479,99/KG

17.4-20.4.



Rol
pilećina
1 kg

779,97

-10%

699.99

699,99/KG

17.4-20.4.



Gril pile
Vindija
1 kg

289,97

-13%

249.99

249,99/KG

17.4-23.4.



Svinjsko
mleveno
meso
Delikato
500 g

339,97

-11%

299.99

599,98/KG

17.4-23.4.



Svinjski
but
Delikato
1 kg

709,97

-15%

599.99

599,99/KG



Tirolska
kobasica
Neoplanta
1 kg

1099,97

-27%

799.99

799,99/KG



Pobednička
kobasica
Neoplanta
1 kg

2200,97

-22%

1699.99

1699,99/KG



Slajs
kobasica
Yuhor 100 g
više vrsta

209,97

189.99

1899,90/KG



Pečenica u
omotu Delikates
Yuhor 1 kg

919,97

-25%

849.99

849,99/KG



Čajna kobasica
vakuum Yuhor
300 g

519,97

-13%

449.99

1499,97/KG

Podravka

GRUPA



Grašak
Podravka
420 g

~~169.97~~

-11%

149.99

357,12/KG



Kukuruz
Podravka
340 g

~~269.97~~

-14%

229.99

676,44/KG



Pasulj
Podravka
400 g
više vrsta

~~189.97~~

-10%

169.99

424,98/KG



Ajvar Podravka
690 g
više vrsta

~~419.97~~

-16%

349.99

507,23/KG



Nudle instant
Podravka 375 g
više vrsta

~~209.97~~

189.99

506,64/KG



Začin Vegeta
250 g

~~229.97~~

-13%

199.99

799,96/KG

Začin
Vegeta
400 g

~~379.97~~

-21%

299.99

749,98/KG



Dragi moji,

Uskrs je vreme kada se okupljamo oko stola, delimo osmehe i stvaramo uspomene koje se pamte. U toj toplini doma i zajedništva, nastali su i ovi recepti koje s radošću delim sa vama, u saradnji sa DTL PerSu – brendom koji, baš kao i ja, veruje u brižnost, poverenje i odgovornost prema onima koje volimo.

Pripremila sam tri recepta koji će u vašu kuhinju uneti praznični duh i vedrinu: keksiće sa punjenjem od limuna koji osvajaju na prvi zalogaj, elegantnu Esterhazi tortu za posebne trenutke, i razigrane punjene rolnice u obliku šargarepica koje će mališani obožavati.

Verujem da je kvalitet u jednostavnosti, i da u svakom receptu ima mesta za lični pečat i ljubav. Nadam se da ćete uživati u pripremi i podeliti te trenutke sa svojimima – jer praznici su najlepši kada ih slavimo zajedno.

Sa toplinom iz kuhinje,
Marijana Mančev

Punjene rolnice u obliku šargarepa



Potrebni sastojci:

Za testo:

- 300 g brašna
- 150 ml mleka (mlako)
- 50 ml ulja
- 1 kašičica šećera
- 5 g suvog kvasca
- ½ kašičice soli
- 1 jaje (koristiti žumance za testo, belance za premazivanje)

Za punjenje:

- 30 g susama
- 120 g slanine (nasečene na tanke šnite)
- 400 g krem sira
- 100 g kisele pavlake
- 50 g pečenog kikirikija (sitno naseckan)
- 3 mlada luka (sitno naseckana)

Zamesite glatko testo od svih sastojaka, koristeći žumance, a belance ostavite za premaz. Pokrijte testo krpom i ostavite da naraste 1–2 sata.

U međuvremenu tostirajte susam na suvom tiganju dok ne postane zlatne boje. U istom tiganju propržite slaninu dok ne postane hrskava, zatim je usitnite.

U činiji pomešajte krem sir, pavlaku, kikiriki, mladi luk, tostirani susam i slaninu. Ostavite fil sa strane.

Nadošlo testo premesite i podelite na kuglice od po 45 g. Oblikujte ih u duge trake (oko 60 cm) i pažljivo ih spiralno uvijajte oko metalnih kalupa za šam rolnice, počevši od donjeg dela.

Rernu zagrejte na 200 °C. Rolnice složite na pleh sa papirom za pečenje i premažite ih belancem. Po želji pospite semenkama.

Pecite 10–15 minuta dok ne dobiju lepu zlatnu boju. Ostavite ih da se prohlade, pažljivo izvadite kalupe i napunite ih pripremljenim filom.

Za dekoraciju, u svaku rolnicu zabodite grančicu peršuna da podseća na šargarepu. Poslužite.

Uživajte!



Začin Quik&Easy
35-50 g
više vrsta

~~119,97~~

-24%

89.99

1799,80/KG
2571,14/KG

Uskršnje drvo

Ovaj aranžman se lako
pravi i unosi **praznični
duh** u svaku gozbu!

Potrebno je samo da
postavite nekoliko
rascvetalih grančica
u lepu vazu, i ukasite ih
visećim jajima po želji.



Začin C 5-7 g
više vrsta

74.97

10710,00/KG



Limunov sok
Limmi 0.2 l

~~209,97~~

189.99

949,95/L



Supa quik Aleva 15-17 g
više vrsta

~~54,97~~

49.99

2940,59/KG
3332,67/KG



Začin Aleva 50-100 g
više vrsta

~~109,97/114,97~~

99.99

1999,80/KG
999,90/KG



Kukuruz
Bonduelle
3x 170 g

349,97

-14%

299.99

588,22/KG



Grašak
Bonduelle
200 g 2+1

279,97

-10%

249.99

416,65/KG



Meksički
miks
Bonduelle
300 g

394,97

-24%

299.99

999,97/KG



Ajvar Bakina
Tajna 550 g
više vrsta

749,97

699.99

1.309,07/KG



Pirinač
integralni
ABC 500 g

224,97

-11%

199.99

399,98/KG



Pirinač
kočanski
ABC 750 g

349,97

-14%

299.99

399,99/KG



Pšenica
belija ABC
500 g

144,97

-24%

109.99

219,98/KG



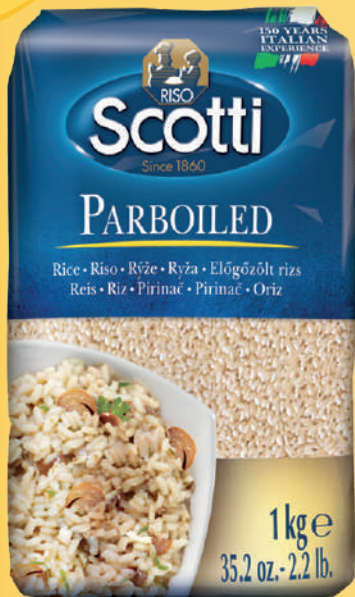
Brašno
kukuruzno
ABC 500 g

109,97

-18%

89.99

179,98/KG



Pirinač
dugo zrno
Scotti
parboiled
1 kg

~~449,97~~ **299.99**
299,99/KG



Pirinač oblo
zrno Scotti
1 kg

~~449,97~~ **299.99**
299,99/KG



Pirinač
dugo zrno
Scotti
parboiled
4x125 g

~~339,97~~ **199.99**
399,98/KG



Sos pesto
genovese
Barilla 190 g

~~509,97~~ **339.99**
1789,42/KG



Testenina
lasagne
Barilla
500 g

~~549,97~~ **439.99**
879,98/KG



Testenina
farfale
Barilla
500 g

~~299,97~~ **229.99**
459,98/KG



Testenina
tagliatelle
Barilla
500 g

~~449,97~~ **349.99**
699,98/KG



Testenina
fettuccine
integralne
250 g

~~499,97~~ **389.99**
1559,96/KG



Testenina
Camerino
250 g
više vrsta

~~469,97~~ **369.99**
1479,96/KG



~~479,97~~ **369.99**
739,98/KG



Testenina
Camerino
500 g
više vrsta

~~749,97~~ **699.99**
1399,98/KG



Čokolada za kuvanje
Dr. Oetker 150 g
više vrsta

~~334,97~~ **-28%**
239.99
1599,93/KG



Čokoladni
dugmiči
Menaž
120 g

~~209,97~~ **-23%**
159.99
1333,25/KG



~~239,97~~ **-16%**
199.99
999,95/KG



~~134,97~~ **-25%**
99.99
999,90/KG



~~264,97~~ **-24%**
199.99
2499,88/KG



Džem
Bakina
Tajna 375 g
više vrsta **-21%**
449.99
1216,19/KG



Pekmez
kajsija
Bakina
Tajna 670 g **-21%**
599.99
895,51/KG



Pekmez
šljiva
Bakina
Tajna 670 g **-21%**
639.99
955,21/KG



Kolači
Sweet Days
250-300 g
više vrsta **-16%**
249.99
249,99/PAK



Sladoled
Quattro
1500-1600
ml više vrsta **-21%**
549.99
366,66/L
343,74/L



Esterhazi torta



Zagrijte mleko do ključanja, a zatim ga sklonite sa ringle. Umutite žumanca sa šećerom u prahu dok ne posvetle, zatim dodajte brašno i gustin i kratko sjedinite. U smesu postepeno dodajte mleko, sve vreme muteći mikserom.

Smesu vratite u šerpu i kuvajte na srednje jakoj vatri uz neprestano mešanje žicom dok se ne zgusne. Fil prebacite u posudu, pokrijte folijom i ostavite da se hladi.

Za kore umutite belanca sa prstohvatom soli dok ne zapene, zatim postepeno dodajte šećer i mutite dok ne dobijete čvrst i sjajan šam. Dodajte mlevene orašaste plodove i pažljivo sjedinite spatulom.

Na papiru za pečenje iscrtajte sedam krugova prečnika 20 cm. Okrenite papir naopako, rasporedite smesu u krugove (po oko 120 g po kori) i pecite na 190 °C oko 11 minuta – dok kore ne počnu da dobijaju boju.

Kada se fil prohladi, penasto umutite maslac, dodajte fil i vanilu pa sve zajedno umutite. Skinite pažljivo papir sa kora i slažite tortu: kora – oko 115 g fila – i tako do poslednje kore (6 slojeva fila). Premažite ivice ostatkom fila i stavite tortu u frižider da se hladi.

Džem zagrejte dok ne postane tečan, dodajte rum i promešajte. Premažite vrh torte i vratite je u frižider, najbolje preko noći.

Za dekoraciju, čokoladu i ulje otopite na pari. Za glazuru pomešajte šećer u prahu, limunov sok i ulje, zatim postepeno dodajte ključalu vodu dok ne dobijete smesu koja se ravnomerno razliva. Prelijte glazuru preko torte.

Po glazuri iscrtajte čokoladne linije, pa čačkalicom vucite horizontalne linije preko njih. Ostavite tortu da se hladi jedan sat, zatim ivice ukrasite sekanim bademima i lešnicima.

Tortu poslužite najmanje dva sata nakon hlađenja.



Sastojci:

Za fil:

- 225 ml mleka
- 10 žumanaca
- 150 g šećera u prahu
- 60 g brašna
- 20 g gustina
- 280 g maslaca (sobne temperature)
- 1 kašika ekstrakta vanile

Za kore:

- 10 belanaca
- Prstohvat soli
- 250 g šećera
- 200 g mlevenih badema
- 60 g mlevenih lešnika

Za premaz:

- 75 g džema od kajsije
- 1 kašika ruma

Za dekoraciju:

- 50 g čokolade
- 2 kašičice ulja

Za glazuru:

- 300 g šećera u prahu
- 1 kašika soka od limuna
- 2 kašičice ulja
- 60 ml ključale vode





Figura jaje Labudović
15 g

39.97

2664,67/KG



Čokoladno uskršnje
jaje 25 g

59.97

2398,80/KG



Figura zec Labudović
10 g

29.97

2997,00/KG



Čokoladni zec
Labudović 40 g

89.97

2249,25/KG



Uskršnji paketić
Labudović 50 g

119.97

2399,4/KG



Uskršnji
paketić
145 g

299.97

2068,76/KG



Čokoladni
uskršnji zec
80 g

169.97

2124,63/KG



Uskršnji paketić
71 g

259.97

3.661,55/KG



Uskršnja kućica
75 g

209.97

2.799,60/KG



Uskršnje jaje
6x 10 g

149.97

2.499,50/KG



Čokoladna figura
35 g

169.97

4856,29/KG



Čokolada
Kinder
pelushe
133 g

1299.97

9774,21/KG



Bombone penaste Fini
76 g

199.97

2631,18/KG



Gumene bombone
Easter mix 400 g

499.97

1249,93/KG



Uskršnja kutija Pionir
615 g

999.97

1625,97/KG



Keks Cookies Cipiripi 150-175 g
više vrsta

~~279.97~~

-17%

~~229.97~~

229.99

1314,23/KG

-13%

199.99

1333,27/KG



Sok Fanta
pomorandža
2x 2 l

329,97

-15%

279.99

70,00/L



Sok Next
limunada 1.25 l
više vrsta

149,97

-19%

119.99

95,99/L



Sok
Medonja
0.2 l
više vrsta

29,97

-16%

24.99

124,95/L



Voda
gazirana
Vrnjci 2 l

61,97

-11%

54.99

27,50/L



Kvas Zlatni
Kwas 0.5 l

74,97

-13%

64.99

129,98/L



Kvas Zlatni
Kwas 1 l

109,97

99.99

99,99/L



Vino
Ždrepčeva krv
Čoka 1 l

399,97

369.99

369,99/L



Kupinovo
vino 0.75 l

579,97

-18%

469.99

626,65/L



Koktel Le Coq 0.33 l
više vrsta

234,97

-14%

199.99

606,03/L



Keksići sa punjenjem od limuna

Za punjenje:

- 4 jajeta
- 180 g šećera u prahu
- Kora jednog limuna
- 280 ml soka od limuna (oko 4 limuna)
- 40 g gustina
- 100 g maslaca

Za testo:

- 500 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 250 g maslaca
- 4 kašike smeđeg šećera
- 1 celo jaje i 1 žumance
- Narendana kora limuna
- Do 100 g kisele pavlake

Za posipanje:

- Šećer u prahu
- 1 kesica vanilin šećera

Stavite vodu da provri u šerpi, a iznad nje postavite staklenu posudu tako da voda ne dodiruje njeno dno. U posudi umutite dva cela jaja, dva žumanca, šećer u prahu, limunovu koru, sok i gustin.



Mutite smesu ručno žicom oko 10 minuta dok se ne zgusne. Dodajte maslac, kockicu po kockicu, uz mešanje dok se sve ne sjedini u kremastu masu. Procedite fil, prekrijte folijom i ostavite u frižideru 2–3 sata da se ohladi.



Za testo, zamesite sve sastojke, pavlaku dodajte po potrebi da biste dobili meko testo koje se lako razvija. Razvijte testo tanko i vadite oblik jajeta. Polovini keksića izvadite kružić po sredini.



Poređajte ih na pleh obložen papirom za pečenje i pecite na 180 °C oko 10 minuta, dok blago ne porumene s donje strane.



Gornje polovine (s otvorom) uvaljajte u šećer u prahu pomešan s vanilin šećerom. Na donje keksiće nanesite fil, poklopite ušećerenim delom i tako nastavite dok ne potrošite sve sastojke.





Energetski
napitak Red Bull
0.35 l

~~219,97~~

-18%

179.99

507,01/L



Energetski
napitak Booster
0.5 l

~~99,97~~

-24%

74.99

149,98/L



Voda Cedevita
limun nar 0.5 l

~~109,97~~

-27%

79.99

159,98/L



Sok Cockta free
0.5 l

~~189,94~~

kupi zajedno

2 za 149.99

149,98/L



Sok Cockta
0.5 l

~~189,94~~

kupi zajedno

2 za 149.99

149,98/L



Sok Bravo Sunny
jabuka 1.5 l

~~174,97~~

-42%

99.99

66,66/L



Sok Happy Day
jabuka
1 l

~~154,97~~

-35%

99.99

99,99/L



Sok Family 0.2 l
više vrsta

~~59,97~~

-24%

44.99

224,95/L



Sok Life 100%
borovnica 1 l

~~279,97~~

-28%

199.99

199,99/L



Sok Nije svejedno
1.5 l
više vrsta

~~154,97~~

-22%

119.99

79,99/L

Ko je rekao „Živeli“?

Izbor alkoholnih
i bezalkoholnih
pića za sve prilike!



Sok Cube 1.5 l
više vrsta

199,97 **-24%**
149.99
99,99/L

219,97 **-27%**
159.99
106,66/L

249,97 **-19%**
199.99
133,33/L



Mozaik uz napukla jaja

Ne bacajte jaja koja su
pukla pri farbanju!
Iskoristite ih da napravite
zanimljive šare na drugim
jajima, tako što ćete naneti
obojene parčiće ljuske i
potom ih premazati lepkom.



Cider Aspall 0.33 l
više vrsta

139,97 **-28%**
99.99
303,00/L



Pivo
bezalkoholno
Jelen Fresh 0.33 l
više vrsta

84,97 **-29%**
59.99
181,79/L



Boja za jaja Dr. Oetker
5 g više vrsta

29.97
29,97/KOM



Gel boja za jaja
Dr. Oetker

~~159,97~~
149.99
149,99/KOM



Gel boja za jaja sa 3 D
stikerima Dr. Oetker

~~239,97~~
219.99
219,99/KOM



Gel boja za jaja
4/1 Dr. Oetker

~~129,97~~
119.99
119,99/KOM



Dekor set za jaja

99.97
99,97/KOM



Boja
za jaja
tečna
5/1

~~149,97~~
139.99
139,99/KOM



Set tečna boja
više vrsta

~~174,97/179,97~~ **do 11%**
159.99
159,99/KOM



Gel boja sa sjajem 4/1
više vrsta

~~174,97/179,97~~ **do 11%**
159.99
159,99/KOM



Gel boja sa sjajem 5/1
više vrsta

~~199,97~~
179.99
179,99/KOM



Kristali
za jaja
Pangraf

~~61,97~~
59.99
59,99/KOM



Gliter
za jaja
magic
5/1

~~229,97~~ **-13%**
199.99
199,99/kom



Stalak za 25 jaja

~~149,97~~
139.99
139,99/KOM



Uskršnji
dekorativni
komplet za
50 jaja

~~149,97~~
139.99
139,99/KOM



Dekoracija nefarbanih jaja

Istaknite prirodnu boju
ljuske od jaja tako što
ćete ih jednostavno
skuvati, i potom belim
flomasterom iscrtati
šare po želji.



Obuci jaje 6/1

~~44,97~~ **-11%**
39.99
39,99/KOM



Sličice
reljefne
1/2

~~64,97~~
59.99
59,99/KOM



Sličice za
jaja sa
glitterom
2/1

~~64,97~~ **-23%**
49.99
49,99/KOM



Dekoratívno jaje za
oslikavanje 4 cm

~~59,97~~
54.99
54,99/KOM



Dekoratívno jaje za
oslikavanje 13 cm

~~104,97~~
99.99
99,99/KOM



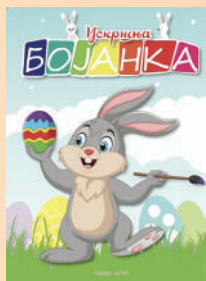
Dekoratívna trava
više vrsta

~~61,97/69,97~~ **do -14%**
59.99
59,99/KOM



Bojanka uskršnja
puzla

~~304,97~~
279.99
279,99/KOM



Uskršnja bojanka

~~99,97~~ **-19%**
79.99
79,99/KOM



Pletena
korpica

~~219,97~~
199.99
199,99/KOM



Uskršnji svetleći
pilići

~~314,97~~
299.99
299,99/KOM



Uskršnje jaje 3D

~~139,97~~
129.99
129,99/KOM



Uskršnja
radionica

~~209,97~~
199.99
199,99/KOM



Uskršnji set za
bojenje

~~799,97~~ **-24%**
599.99
599,99/KOM



Zekine uskršnje
uši

~~249,97~~ **-35%**
159.99
159,99/KOM



Uskršnje jaje
slime

~~199,97~~ **-24%**
149.99
149,99/KOM

1	Bambus daska	1099.97 549⁹⁹	5	Tava 24 cm	3799.97 1899⁹⁹
2	Tiganj 20 cm	1999.97 999⁹⁹	6	Duboki tiganj 26 cm	3399.97 1699⁹⁹
3	Tiganj 24 cm	2399.97 1199⁹⁹	7	Špatula	339.97 169⁹⁹
4	Tiganj 28 cm	2799.97 1399⁹⁹	8	Kašika	339.97 169⁹⁹

MAGMA
Green

-50%



metalac
POSUDE