



LÉTO S PROBIEM

17. 7.-1. 9. 2019

probio tip



Zeleninové
placičky

Ingredience:

- 140 – 150 g oloupané mrkve
- 100 – 220 g cukety
- sůl
- 1 šťastné vejce
- čerstvé bylinky – podle chuti
- 1 stroužek česneku
- 50 g ovesných jemných vloček Bioharmonie
- 40 g hladké špaldové mouky Bioharmonie
- olej na smažení

Mrkev nastrouhejte najemno. Cuketu nastrouhejte nahrubo. V míse lehce osolte, přidejte rozšlehané vejce, najemno pokrájené bylinky – ½ lžíce, prolisovaný česnek, vločky, asi polovinu mouky a promíchejte. Nechte od stát 10 – 15 minut. Pak promíchejte a zasypte množstvím mouky, aby byla směs kompaktní. Rozehřejte pánev/kámen, potřete olejem. Lžící tvořte hromádky, lehce rozprostřete, aby byly rovnoměrně silné a pozvolna opékejte z obou stran.




27,-

**Vločky ovesné
Bioharmonie**
500 g

119,-



**Olej slunečnicový
na pečení a smažení
Biolinie** 
750 ml

Produkty, které vám usnadní práci v kuchyni. Vyzkoušejte třeba naše ovesné vločky na zeleninové placičky.



36,-

**Burger z červené
pšenice
PROBIO**
230 g




43,-

**Mouka
z červené čočky
PROBIO**
450 g




43,-

**Mouka cizrnová
PROBIO** 
450 g



61,-

**Risotto Italské
Biolinie** 
250 g



38,-

**Špaldoto zeleninové
Biolinie**
210 g




39⁹⁰

**Nápoj energetický
s guaranou a kofeinem
ALPEN YOD'L**
250 ml



78,-

**Kečup dětský
slazený jablky
ZWERGENWIESE** 
500 ml



167,-

**Svatovavřínecké
rosé
BIO ročník 2018
Válka - pozdní sběr
(suché)**
750 ml



342,-

**Matcha Tea
Premium**
30 g

Více receptů najdete zde



Novinka

+zdarma shaker