



18. 9. - 3. 11. 2019

# probio tip

*Oslavte s námi září měsíc biopotravin*

*Každý malý krok se počítá a jedno bio denně je dobrý začátek.*

## TĚSTOVINY S RAJČATOVOU OMÁČKOU



### RECEPT:

#### Ingredience:

- 400g těstovin semolinová vřetena PROBIO
- sůl
- 1 střední cibule
- menší mrkev
- 1 - 2 lžičce olivového oleje Biolinie

- 1 stroužek česneku
- 400 g loupaných sekaných rajčat Biolinie / nakrájených čerstvých rajčat
- sůl, pepř
- petrželka, bazalka

Cibuli nakrájejte najemno. Mrkev oloupejte, podélně překrojte na čtvrtiny a pak nakrájejte na slabé kousky.

Na pánvi rozehejte olej a cibuli zpěníte. Přidejte nakrájenou mrkev a pozvolna opékejte asi 2 - 3 minuty tak, aby zelenina zezlátla. Přidejte prolisovaný česnek a míchejte asi minutu. Zalijte rajčaty, přidejte sůl a trochu pepře. Vařte do zhoustnutí. Těstoviny uvařte doměkka, sceďte a promíchejte s omáčkou. Podávejte posypané nakrájenou petrželkou nebo bazalkou a strouhaným parmezánem.



Olej olivový extra panenský Biolinie 500 ml

148,-

Kolínka semolinová PROBIO 400 g

*Novinka*



36,-



Vřetena semolinová PROBIO 400 g

Penne semolinová PROBIO 400 g



Rajčata sekaná sterilovaná Biolinie

26,-



Mouka pšeničná celozrná jemně mletá PROBIO 1 kg

27,-



Mouka špaldová celozrná jemně mletá PROBIO 1 kg

44,-



Směs bezlepková na chleba PROBIO 500 g

63,-



Rýže kulatozrná natural PROBIO 500 g

39,-



Mouka dvouzrnková celozrná jemně mletá BIOHARMONIE 500 g

38,-



Sušenky čokoládové s čokoládou Biolinie

49,-

*30 ml zdarma*



Mýdlo tekuté citron - oliva SODASAN 330 ml

85,-

více receptů najdete zde

