

Krémová polévka z celeru pečeného v paprice



Střední celer oloupejte a nakrájejte na kostky, smíchejte s 2 lžícemi oleje a lžící sladké papriky, upečte do měkka. Větší cibuli nechte zesklivatět na oleji, přidejte 2 nakrájené brambory, kostku Würzlu a lžičku soli. Zalijte vodou, aby byla zelenina ponořená a vařte do měkka. Přidejte upečený celer a rozmixujte do hladka. Ochuťte 1 lžící lahůdkového droždí a zjemněte smetanou. Podávejte s krutony.



Bujon zeleninový WÜRZL kostky BIO EDEN

26 Kč

66 g



Smetana mandlová BIO ECOMIL

32 Kč

200 ml

Razítko prodejny



36 Kč

Chipsy kukuřičné rajčatové BIO AMAIZIN

100 g



21 Kč

Těstoviny vřetena žitná BIO COUNTRY LIFE

400 g



22 Kč

Vločky ovesné BIO COUNTRY LIFE

500 g



48 Kč

Štáva citronová 330 ml BIO EDEN

330 ml



22 Kč

Flapjack ovesný malina-jahoda WHOLEBAKE

80 g



69 Kč

Džem malina BIO ALLOS

250 g



33 Kč

Krém kokosový BIO AMAIZIN

200 ml



63 Kč

Čaj Banča sypaný MUSO

100 g



68 Kč

SOJADE bifidus borůvka BIO

400 g



18 Kč

Jáhly COUNTRY LIFE

500 g

CountryLife

Zdravé a veselé

28 produktů za skvělé ceny!

Akce probíhá od 23. listopadu do 23. prosince 2015



U tohoto symbolu hledejte akční produkty



RECEPTY UVNITŘ

Tištěno na recyklovaném papíře.

www.countrylife.cz

Marokánky



**Sirup javorový
Grade C BIO
COUNTRY LIFE**

124 Kč 250 ml



**Meruňky
sušené nesířené
COUNTRY LIFE**

59 Kč 100 g



**Kokos
strouhaný BIO
COUNTRY LIFE**

31 Kč 200 g

40 g sušeným meruňk nakrájejte na kousky, přidejte 40 g rozinek, brusinek, kokosu, dýňových semínek, 20 g lněného semínka a promíchejte. Z 250 ml sójového nápoje natural, 30 g kukuřičné hladké mouky, 20 g pšeničné celozrnné mouky a 40 g tuku Provamel uvařte kaši a smíchejte se suš. ovocem, osladte sirupem. Tvořte na plech placičky a pečte 10 min. na 170 °C. Z jedné strany potřete rozpuštěným mi karobovými bonbony.

Cizrnová mousaka



**Cizrna BIO
COUNTRY LIFE**

35 Kč 500 g



**Olej slunečnicový
na smažení
a pečení BIO
COUNTRY LIFE**

83 Kč 1 l



**Rýže jasmínová
natural BIO
COUNTRY LIFE**

49 Kč 500 g

2 lilky nakrájejte na kolečka, osolte, nechte vypotit. Pak zastříknete olejem, posypte provensálským kořením a upečte do měkka 15 minut při 170 °C. 250 g cizrny uvařte dle návodu. Osmahněte cibuli, přidejte plechovku sekaných rajčat, bujon, lžičku skořice, cizrnu, osolte. Do pekáčku navrstvěte cizrnovou směs, lilky, potřete Sojade natural rozmíchaným se lžící papriky Wa lžičkou bujonu, zapečte 20 minut při 180 °C. Podávejte s rýží.



22 Kč

**Štáva ovocná
IMUNE
NURTURE**
200 ml



38 Kč

**Kaše čiroková
bezlepková
NOMINA**
300 g



33 Kč

**Kuskus celozrnný
BIO COUNTRY LIFE**
500 g



48 Kč

**Chléb klasik bez
lepku NELEPEK VO**
300 g



36 Kč

**Čaj Zázvorový
s citronem a mátou
BIO MEDIATE**
30 g



**ECOVER na nádobí
s heřmánkem
a měsíčkem**
1 l

76 Kč



**ECOVER tekutý
na praní**
1,5 l

162 Kč



**Knedlíky
s celozrnnou moukou
a špaldovými pukanci
BIO AMYLON**

31 Kč

200 g

**Pesto ze
sušených rajčat
a vlašských
ořechů**



32 Kč

**Rajčata sušená
BIO
COUNTRY LIFE**
100 g



200 g sušených rajčat namočte do horké vody na 30 minut. Opatrně opražte 50 g vlašských ořechů. Rajčata slijte rozmixujte s ořechy a 50 ml olivového oleje. Můžete dochutit bazalkou, oreganem nebo balzamikovým octem. Použijte k těstovinám, na pečivo, ke krekrům, jako součást pomazánek.



49 Kč

**Vlašské
ořechy BIO
COUNTRY LIFE**
100 g