

Kuglice Prirodan med i kupina sa čia semenkama i brusnicom



Bez glutena, pogodne za
vegansku i paleo ishranu

Potrebno sledećih 9
sastojaka:

- 2 kašičice kakao praha
- 10 urmi
- 1 $\frac{1}{2}$ šolja brusnica
- 2 kašike prirodnog meda
i kupine
- 1 kašičica cimeta
- Prstohvat soli
- 1 kašika kokosovog ulja
- $\frac{1}{2}$ šolje oraha i badema
- 2 - 3 kašike čia semena

Sve sastojke
sjediniti u secku i
oblikovati kuglice.
Uvaljati ih u čia
semenke.
Čuvati na hladnom
mestu.

@prirodanmed



Kuglice Prirodan med i malina sa kokosom

Ove ružičaste kuglice su prelepa zdrava girckalica za uživanje u bilo koje doba dana. Veganske, bez glutena.

Spremljene za 5 minuta od samo 7 sastojaka:

1 šolja malina (svežih ili smrznutih)

2 kašike prirodnog meda i maline

$\frac{3}{4}$ šolje bezglutenskih ovsenih pahuljica

$\frac{1}{4}$ šolje kokosovog brašna

Prstohvat soli

1 kašika kokosovog ulja

20g kokosovih ljuspica



Sastojke sjediniti u seckalici. Pažljivo oblikovati kuglice, ako koristite zaleđene maline. Bilo bi dobro da smesa malo odstoji na sobnoj temperaturi, pre nego što se oblikuju kuglice. Čuvati ih na hladnom mestu.

Kuglice Prirodan med, badem i himalajska so sa ovsenim pahuljicama

Savršeni zalogaji puni zdravih sastojaka
Imaju gustu teksturu sa punim ukusom badema.



Veganske kuglice, bez
glutena, za koje je
potrebno samo 7
sastojaka:
10 sušenih urmi
 $\frac{1}{2}$ šolje ovsenih pahuljica
Prstohvat himalajske soli
Nekoliko kapi vanile
1 šolja badema
2 kašike lanenog semena
2 kašike prirodnog meda
sa bademom i
himalajskom soli.

Sastojke sjediniti u
seckalici, oblikovati kuglice
i ostaviti na hladnom
mestu pre posluženja.

@prirodanmed



Kuglice Prirodan suncokretov med sa limunom i kokosom

Ovo su prave energetske bombice. Bez glutena, pogodne za vegane. Napravljene od sirovih sastojaka. Ukusan i zdrav kolač koji svojom izraženom aromom mami na grickanje.

Potrebno sledećih 7
sastojaka:

Narendana kora od 2
manja limuna

$\frac{1}{4}$ šolje suncokretovog
meda

$\frac{1}{4}$ šolje soka od limuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice kurkume u
prahu

2 kašike kokosovog ulja
1 $\frac{1}{2}$ šolja indijskog oraha

1 šolja kokosovog brašna



Sve sastojke sjediniti u
seckalici, oblikovati
kuglice. Po želji uvaljati u
kokos i čuvati na hladnom
mestu.



Kuglice Prirodan med lešnik i kakao

Čokoladne kuglice od samo 4 sastojka. Gotove za 15 minuta. Vegetarijanske, bez glutena, bez mleka i rafinisanog šećera. Savršena grickalica u bilo koje doba dana.



Sastojci
100 g urmi
80 g lešnika
2 kašike prirodnog meda sa
lešnikom i kakaom.
1 kašika kakao praha
Sjediniti u secku sve
sastojke, oblikovati kuglice,
po želji uvaljati u kakao i
čuvati na hladnom mestu.



Kuglice Prirodan bagremov med sa kajsijom i kokosom

Ukusna i zdrava poslastica spremna za 10 minuta.
Odlične i kao grickalica i kao desert.
Bez glutena, pogodne za vegane.

Potrebno sledećih 6
sastojaka:

- $\frac{1}{2}$ šolje suvih kajsija
- 1 kašika bagremovog meda
- Prstohvat soli
- 1 kašičica arome vanile
- 1 kašika kokosovog ulja
- 1 šolja kokosovog brašna



Sastojke sjediniti u
seckalici, oblikovati
kuglice i čuvati na
hladnom mestu.





Priušтите sebi zdrave poslastice uz domaći med naše porodice.
Tu smo da vam pomognemo da se zasladite i zdravo hranite.

Pčelinjak Stevanović

+381665095748

Instagram - @prirodanmed

Facebook - Prirodan med

1. Prirodan bagremov med 450g -----	600,00
2. Prirodan suncokretov med 450g -----	350,00
3. Prirodan med i malina 250g -----	350,00
4. Prirodan med i kupina 250g -----	350,00
5. Prirodan med, lešnik i kakao 250g -----	550,00
6. Prirodan med, badem i himalajska so 250g -----	550,00
7. Prirodan med, kurkuma, đumbir, cimet i himalajska so 250g -----	350,00
8. Propolis kapi, 20 ml -----	200,00
9. Propolis sprej, 20 ml -----	250,00