

Akcija važi od 01. do 25.06.2017. ili dok traju zalihe.

Osetite ukus Grčke

NE PROPUSTITE PRILIKU
DA PROBATE PREKO **200**
NOVIH GRČKIH PROIZVODA
PO SPECIJALNIM CENAMA
SAMO U SUPER VERO MARKETIMA
OD 1. DO 25. JUNA.

OSVOJITE

2x letovanje u Grčkoj
za 2 osobe, Rodos ili Krit, resort 5*
i mnoge druge vredne nagrade

Super
VERO

Uz podršku

ENTERPRISE GREECE
INVEST & TRADE

Pod pokroviteljstvom
Ambasade Grčke



Osetite ukus Grčke

Svaka dobija!

OSVOJITE

2x letovanje u Grčkoj
za 2 osobe, Rodos ili Krit, resort 5*
i mnoge druge vredne nagrade

Za kupovinu ekskluzivnih grčkih proizvoda prikazanih u ovom akcijskom katalogu i posebno obeleženih u svim Super Vero marketima, u iznosu od 1500 i više dinara dobijate pravo da na info pultu izvučete nagradnu karticu. Uz jedan fiskalni račun imate pravo na jednu karticu. Možete osvojiti letovanje u Grčkoj za 2 osobe, na Rodosu ili Kritu, (smeštaj + avio prevoz) u ekskluzivnom resort-u sa 5 zvezdica ili neku od hiljade drugih vrednih nagrada. Svaka kartica je dobitna! Nagradna aktivacija traje od 01. do 25.06.2017. Broj nagrada je ograničen.

- letovanje na Rodosu za 2 osobe ekskluzivni resort 5* All Inclusive
- letovanje na Kritu za 2 osobe ekskluzivni resort 5* All Inclusive
- 4 x vaučer od 5000 rsd za kupovinu u Super Veru
- 4 x vaučer od 2000 rsd za kupovinu u Super Veru
- 18 x vaučer od 1000 rsd za kupovinu u Super Veru
- 72 x vaučer od 500 rsd za kupovinu u Super Veru
- 900 x vaučer od 300 rsd za kupovinu u Super Veru
- 1000 x majica
- 1000 x šolja
- 1000 x lopta za plažu
- 1000 x kačket

Super
VERO

Zaposleni u Super Vero i Jumbo marketima i članovi njihove bliže porodice nemaju prava učesća u ovoj nagradnoj aktivaciji.

Grčka salata

Priprema

Iseckati crni luk, paradajz, krastavce i papriku. Dodati masline, maslinovo ulje i so. Sve to izmešati i staviti u činiju za salatu. Odozgo dodati Feta sir i origano. Kao prilog predložimo pitu za suvlaki koju možete premazati po ukusu maslinovim uljem i kratko zagrijati u tiganju ili na grilu. Iseći ih na 4 dela i služiti vruće uz salatu. Prijatno!

Sastojci

sir Feta
paradajz, krastavac
crni luk, paprika
masline, maslinovo ulje
so i origano

MASLINOVO ULJE
EXTRA DEV. 0.75L
ABEA



684⁹⁹

Maslinovo ulje Spiros – Kalamata

Extra fino hladno ceđeno nerafinisano maslinovo ulje. Potiče sa Peloponeza iz regije Kalamata i proizvodi se od sorte Koroneiki maslina. Najbolje sorte Koroneiki maslina se skupljaju ručno i hladno cede uz pomoć kamene prese 24 sata po tradicionalnoj metodi. Ovako proizvedeno ulje zadržava sve prirodne arome, svežinu i nutritivne vrednosti. Nivo slobodnih masnih kiselina u čemu se i ogleda kvalitet maslinovog ulja ne prelazi 0-0,7%.

MASLINOVO ULJE
KALAMATA
EXTRA DEV. 0.75L
SPIROS



659⁹⁹
626⁹⁹

MASLINOVO
ULJE OILVIA
EXTRA DEV.
0.75L



KREM SIRĆE BALSAMICO 250G, GALAXY
VIŠE VRSTA

279⁹⁹
251⁹⁹



689⁹⁹

MASLINE CRNE GIANT U
MASLINOVOM ULJU 250g, LELIA



254⁹⁹

KALAMON MASLINE CRNE
U MASLINOVOM ULJU 250G, LELIA



289⁹⁹

MASLINE CRNE PRIRODNO
SUŠENE THRUMPA THASSOU 150g, LELIA



229⁹⁹
206⁹⁹

Feta - ambasadori grčkih sireva

Beli sir mrvljive teksture i autentičnog bogatog ukusa. Proizveden je od ovčijeg i kozijeg mleka po tradicionalnoj recepturi zrenja. Pravi se od najmanje 4 litre ovčijeg i kozijeg mleka. Može lako da se peče ili griluje, koristi za pravljenje salata, pita, kolača i u mešavini sa svežim povrćem. Bogat je proteinima i kalcijumom i ima veliku hranljivu vrednost.

SIR FETA OLYMPUS/KG



1449⁹⁹
1304⁹⁹

SIR FETA VAKUUM 200G, DELFI

289⁹⁹
274⁹⁹



SIR KEFALOGRAVIERA VAKUUM
200G, DELFI

389⁹⁹
359⁹⁹



SIR GRAVIERA KRIT VAKUUM 200G, DELFI

434⁹⁹
390⁹⁹



SIR KEFALOTIRI VAKUUM
250G, OLYMPUS

489⁹⁹
440⁹⁹



1799⁹⁹
1619⁹⁹

SIR OVČIJI GRAVIERA/KG
OLYMPUS



Vreme je za Tzatziki

TZATZIKI je tradicionalni grčki sos. Najbolje ide uz meso, povrće i krompir, a može da se jede i sa hlebom. Napravite ukusni TZATZIKI sos jednostavno i brzo uz naš specijalni recept!

Priprema

Dvostruku gazu stavite iznad činije i procedite jogurt, pa ga stavite u frižider na dva do tri sata da povрати kremastu strukturu i gustinu. Krastavce oljuštite, odbacite seme i isecite na trake. Posolite krastavce po ukusu, promešajte ih rukama i ostavite da se oceđe oko 30-60 minuta.

Pomoću avana i tučka izgnječite beli luk sa malo soli. Kada je jogurt postao kremast izvadite ga iz frižidera i dodajte mu krastavce, sok od limuna i maslinovo ulje. Ako želite, možete začiniti biberom i mlevenom paprikom. Sve dobro izmešajte da se lepo sjedini.

Možete služiti odmah, ali ako ostavite salatu u frižideru na dan ili dva, ukusi će se lepo izmešati. Pre svakog serviranja obavezno promešajte.



Sastojci

250 ml grčkog jogurta
3 velika krastavca
3 čena belog luka
1 kašika limunovog soka
1 kašika extra devičanskog
maslinovog ulja
so

JOGURT GRČKI ORIGINAL
10%mm, 200G, OLYMPUS



129⁹⁹
116⁹⁹

KISELO MLEKO KOZIJE
200g, INAHOS

109⁹⁹



KISELO MLEKO OVČIJE
U ZEMLJANOJ POSUDI
200g, INAHOS

125⁹⁹



Grčki jogurt Original Tradicionalna "Super hrana"

Autentican grčki jogurt napravljen od kravljeg mleka, baziran na tradicionalnom procesu filtriranja, isušivanja. Zahvaljujući tom procesu ovaj jogurt poseduje visoku proteinsku vrednost: više proteina-manje ugljenih hidrata, ne sadrži aditive. Ovo jedinstveno svojstvo u kombinaciji sa gustom i kremastom teksturom čini ga jedinstveno korisnim i zdravim. To je "Super hrana", posebno za osobe koji vode računa o zdravoj ishrani i koji uživaju da ga jedu kao lagani doručak ili užinu, ili koriste za pripremu salata ili preliva i u kuvanju umesto pavlake za kuvanje.

Halloumi beli sir

Halloumi je kiparski polutvrdi sir napravljen od mešavine kozijeg, ovčijeg, i kravljeg mleka. Ima visoku tačku topljenja tako da se lako može pržiti ili grilovati. To je sir sa prepoznatljivom slojevitom teksturom, slanog ukusa i sličan je Mozzarella siru. Odličan je za prženje ili pečenje (kao za Saganaki), grilovan i serviran sa povrćem, ili kao sastojak salata. Grci vole kombinaciju Halloumi-ja sa lubenicom naročito u toplim mesecima.

SIR MANOURI VAKUUM
200G, DELFI

289⁹⁹
299⁹⁹



SIR HALLOUMI VAKUUM
225G, DELFI

419⁹⁹



MASLAC 200G
OLYMPUS

269⁹⁹



MLEKO ČOKOLADNO CHOCO COOL
250ml, OLYMPUS



54⁹⁹

Grčko kozije mleko

obežbeđuje sve nutritivne vrednosti i
zbog niskog sadržaja laktoze lako se vari



SIR BELI KOZJI
400G, OLYMPUS

MLEKO KOZIJE 1L
OLYMPUS

264⁹⁹



Pravo iz Grčke na vašu tpezu

SALATA TZATSIKI 250G,
KALAMARAKIS



-134⁹⁹

127⁹⁹

SALATA SA FETA SIROM 250G,
KALAMARAKIS



-149⁹⁹

141⁹⁹

SALATA SA PATLIDŽANOM
250G, KALAMARAKIS



-144⁹⁹

136⁹⁹

SALATA POSNA SA RIBLJOM
IKROM, 250G, KALAMARAKIS



-139⁹⁹

132⁹⁹



BAMIJE U PARADAJZ SOSU
300G, IFANTIS

-379⁹⁹

341⁹⁹

SARMICE U LISTU VINOVE LOZE
GIALANTZI, 370G, ZANAE



309⁹⁹

BAMIJE ZAMRZNUTE
450G, IFANTIS

469⁹⁹



LIST VINOVE LOZE
430G, ZANAE

329⁹⁹

~~329⁹⁹~~
296⁹⁹

RIŽOTO 200G, AGRINO
SA GRČKIM ŠAFRANOM,
SA TARTUFIMA, SA ŠPARGLOM



INTEGRALNI PIRINAČ
DUGOG ZRNA PARBOILED
500G, AGRINO

~~239⁹⁹~~
239⁹⁹



PIRINAČ BELI GLAZIRANI
SREDNJEG ZRNA - LAIS AGRINO, 500G

~~159⁹⁹~~
159⁹⁹

ŽUTI GRAŠAK 500G, AGRINO



~~269⁹⁹~~
269⁹⁹

PASULJ BELI GIGANT 500G, AGRINO



~~484⁹⁹~~
435⁹⁹

SOČIVO SITNO 500G, AGRINO



~~229⁹⁹~~
229⁹⁹



BRESKVE U SOKU OD GROŽĐA 400G, HALVATZIS



~~324⁹⁹~~
291⁹⁹

CVEKLA KUVANA NA PARI VAKUUM
500G, HALVATZIS



~~239⁹⁹~~
215⁹⁹



ŠARGAREPA BARENA VAKUUM
400G, HALVATZIS



~~269⁹⁹~~
242⁹⁹

KUKURUZ KLIP KUVAN NA PARI VAKUUM
400G, HALVATZIS



~~289⁹⁹~~
259⁹⁹



GRILOVANI KOMADI MESA ZA GYROS 330G
PILEĆI, SVINJSKI



689⁹⁹
620⁹⁹

GRILOVANE ČUFTE OD MESA 480G



489⁹⁹
440⁹⁹



649⁹⁹
584⁹⁹

PITA ZA SUVLAKI №17 10/1, CHASIOTIS
KUKURUZNA, INTEGRALNA



PITA MINI 10/1
CHASIOTIS

125⁹⁹
112⁹⁹



141⁹⁹

Suvlaki

Priprema

Meso iseći na trakice, staviti ih u posudu i pripremiti marinadu. Maslinovo ulje pomešati sa limunovim sokom, dodati sušenu mentu-nanu i origano, so, mleveni biber i zgnječeni beli luk. Preliti meso sa marinadom i ostaviti u frižideru najmanje nekoliko sati. Potom meso ispržiti na tiganju. Pite premazati sa Tzatziki sosom, složiti meso i dodati malo sitno sečenog crvenog lukaili neko drugo sveže povrće po izboru i sveže listiće nane...
Prijatno!

Sastojci

300g mesa po izboru
sok od jednog limuna
1 kašika sušene nane
1 kašika origana
3 kašike maslinovog ulja
2 čena belog luka
so, biber
pite za suvlaki
Tzatziki sos

TESTENINA ANDRITSAINA 500G
HILOPITES, TRAHANA



249⁹⁹
224⁹⁹

Tradicionalna grčka testenina

Trahana sour i Trahana sweet, napravljene su od ovčijeg mleka. Trahana sour se pravi od ukiseljenog mleka i zato malo kisi a Trahana sweet pravi se od običnog mleka. Ove testenine se koriste u raznim supama. Ostale testenine prave se od jaja i mleka i koriste se kao i sve druge testenine.



LISNATO TESTO 430G
PRESTO

209⁹⁹
188⁹⁹

TESTO ZA KADAIF 450G, PRESTO

239⁹⁹
215⁹⁹



KOBASICA SA LUKOM MYKONOS 350G,
SA SUŠENIM PARADAJZOM SANTORINI 350G
IFANTIS



~~359⁹⁹~~
323⁹⁹



SALAMA REZANA
THASSOU 100GR
IFANTIS

~~164⁹⁹~~



KOBASICA SUVA
PICANTO/KG, IFANTIS

~~1609⁹⁹~~



SVINJSKA PEČENICA SA
BILJEM/KG, IFANTIS

~~1399⁹⁹~~
1329⁹⁹



KOBASICE SA PRAZILUKOM
TRIKALON 380G, IFANTIS

~~349⁹⁹~~



SALAMA SA
MASLINAMA/KG
IFANTIS

~~779⁹⁹~~
701⁹⁹

ČUREČA ŠUNKA SA
MEDOM FOUANTRE/KG, IFANTIS



~~1299⁹⁹~~
1234⁹⁹

KEKS SA MASLINAMA
200G, TSANOS



~~379⁹⁹~~



GRISINE SA VIŠE VRSTA
ZRNA MULTIGRAIN
230G, TSANOS

~~349⁹⁹~~
314⁹⁹

DVOPEK SA MASLINOVIM
ULJEM KITHIRA 350G, TSANOS



~~455⁹⁹~~
409⁹⁹



~~275⁹⁹~~
247⁹⁹



DVOPEK KRISPIES 200G
SA SUSAMOM, PŠENIČNI
PAPADOPOULOS

~~159⁹⁹~~



Riba iz grčkog mora

ORADA CELA OČIŠĆENA
SMRZNUTA/KG, SAVRAMIS



1049⁹⁹

SMRZNUTE
LIGNJE BABY CELE/KG
SAVRAMIS

779⁹⁹



ŠKAMPI OČIŠĆENI
SMRZNUTI 500G
SAVRAMIS



719⁹⁹



RIBA SMRZNUTA
GAVUN OLIGA/KG
SAVRAMIS

449⁰⁰
404⁹⁹



SARDELE CELE
SMRZNUTE/KG
SAVRAMIS



399⁰⁰
359⁹⁹



FILETI SARDELA U ULJU 150G
KARAGOUNIS

~~329⁹⁹~~
312⁹⁹



FILETI TUNE U ULJU 150G
KARAGOUNIS



~~379⁹⁹~~
360⁹⁹

INCUNI FILETI MARINIRANI U ULJU 150G
KARAGOUNIS

~~299⁹⁹~~
284⁹⁹



SKUŠA DIMLJENA U MARINADI
TSIROSLATA 150G, KARAGOUNIS



~~299⁹⁹~~
284⁹⁹

Vina od grožđa iz grčkih vinograda

VINO BELO RETSINA 0.75L
CAVINO



~~329⁹⁹~~
312⁹⁹

VINO BELO NASSIAKOS 0.75L
SEMELI



~~929⁹⁹~~
882⁹⁹

VINO BELO MEGA SPILEO MALAGOUSIA
0.75L, CAVINO



~~679⁹⁹~~
645⁹⁹

VINO VINSANTO
SANTORINI 0,75L



~~2399⁹⁹~~
2279⁹⁹

VINO BELO SAVATIANO 0.75L
PAPAGIANNAKOS



~~849⁹⁹~~
806⁹⁹

VINO KANENAS 0.75L, CRVENO, BELO, TSANTALIS

~~1399⁹⁹~~
1329⁹⁹



~~1149⁹⁹~~
1091⁹⁹

VINO BELO THEMA 0.75L



~~1249⁹⁹~~
1186⁹⁹

VINO DEUS 0.75L, CAVINO
BELO MUSCAT, CRVENO MAVRODAFNE



VINO CRVENO NEMEA RESERVE 0.75L, CAVINO



VINO CRVENO SAINT GEORGE
AGIORGITIKO NEMEA 0.75L, SKOURAS



VINO CRVENO RAPSANI 0.75L, TSANTALI



VINO CRVENO NAOUSSA 0.75L, THYMIPOULOS



SOK LOUX 0.33L, POMORANDŽA
SA 20% KONCENTROVANOG SOKA POMORANDŽE
MIX POMORANDŽA/LIMUN/MANDARINA



SOK MYTHICAL 1L JABUKA 100%
VOĆNI KOKTEL



*Sokovi
od grčkog voća*

SVEŽI GRČKI ĐUS 100% 1L, OLYMPUS
POTPUNO PRIRODAN, OD VOĆA IZ GRČKIH
VOĆNJAKA, BEZ VEŠTAČKIH AROMA
I ADITIVA, BEZ ŠEĆERA, BEZ KONZERVANSA
ARONIJA, NAR, POMORANDŽA

SOK MYTHICAL 1L POMORANDŽA 100%
BRESKVA



SOK MYTHICAL 1L NAR



SOK GAZIRANI 330ML, BLE
BEZ ŠEĆERA, SA STEVIA ZASLAĐIVAČEM
NISKOKALORIČNO, SA DO 20% KONCENTROVANOG
SOKA OD LIMUNA, VIŠNJE ILI POMORANDŽE

SOK GAZIRANI 330ML, GREEN COLA
BEZ ŠEĆERA, SA STEVIA ZASLAĐIVAČEM NISKOKALORIČNO,
SA PRIRODNIM KOFEINOM I DRUGIM PRIRODNIM SASTOJECIMA

LEDENI ČAJ GRČKI
PLANINSKI 0.33L, TUVUNU



KOKICE SPARTALIS
SA UKUSOM MASLACA 185G



KREKERI SLANI 140G, KREKERI RAŽANI 175G
PAPADOPOULOS



MINI KEKSIĆI SA KAKAOM I KOMADIĆIMA
ČOKOLADE 70G, PAPADOPOULOS



KEKS MINI SA POMORANDŽOM I
KOMADIĆIMA ČOKOLADE 100G, TSANOS



KEKS SA PRIRODNOM
ŠIROM 300G
TSANOS



KEKS DIGESTIV 250G
PAPADOPOULOS



KEKS PETIT BEURE INTEGRALNI 225G
PAPADOPOULOS



SENDVIČ KEKS SA KAKAO PUNJENJEM 200g
SA VANILA KREMOM 200G
PAPADOPOULOS



Mastika

Mastika je viskozna mirisna supstanca. Ona je poznata po svom lekovitom svojstvu u svim zemljama koje izlaze na Sredozemno more. To je jedna prirodna, aromatična smola koju daje drvo mastike, kojeg ima u izobilju na ovom ostrvu egejskog zaliva. Koristi se kao prirodna žvakaća guma, ali, nešto što je mnogo značajnije, koristi se u farmaceutske svrhe kao sastojak lekova i kozmetičkih proizvoda a ima svoju namenu i u kulinarstvu. Zahvaljujući njenoj nesvakidašnjosti i neobičnom ukusu koji ima, mastika se koristi u proizvodnji mnogih drugih proizvoda kao što su slatkiši, marmelada, sladoled, čokolada, žvakaća guma, karamela, peciva, pića, čaj, kafa, mlečni proizvodi, testenine, sosevi, likeri, uzo i vino.

MASTIKA 5G
CAPTAIN'S

239⁹⁹
215⁹⁹



MIX ZAČINA ZA TZATZIKI
43G, CAPTAIN'S

174⁹⁹
156⁹⁹



VANILIN ŠEĆER 10G CAPTAIN'S
SA POMORANDŽOM, SA LIMUNOM

15⁹⁹
13⁹⁹



Planinski čaj

Naučnici su utvrdili da ovaj čaj koji raste širom Grčke preventivno deluje na pojavu raka i osteoporoze. Bogat je eteričnim uljima. Ima biljni, voćni ukus, a najbolji je zaslađen sa malo meda. Koristi se protiv gripa, prehlade, infekcija, bakterija i za jačanje imuniteta.

ČAJ PLANINSKI 30G, CAPTAIN'S

189⁹⁹
152⁹⁹



Med šumski

100% prirodan grčki med.
Sadrži brojne hranjive sastojke kao što su antioksidansi, vitamini, ugljeni hidrati...
Uživaćete u božanstvenom ukusu i mirisu ovog prirodnog izvora energije i zdravlja.

MED ŠUMSKI FINO 250g, ATTIKI PITTAS

499⁹⁹



SUSAM ŠTANGLICA 70G, HAITOGLU
NUGAT ŠTANGLICA SA BADEMOM 60G, HAITOGLU

84⁹⁹
75⁹⁹



74⁹⁹
66⁹⁹



Alva - prava grčka poslastica

Odličan prirodni slatkiš napravljen po staroj grčkoj recepturi. Napravljen je od susam paste - Tahini, sa raznim dodacima, kakaoa, suvog voća, oraha ili meda. Idealan svakodnevni dessert za sve uzraste, posebno kada se posluži posle obroka ili uz kafu. Oduvek popularan slatkiš zbog svojih prirodnih sastojaka i visoke nutritivne vrednosti. Veoma je bogata proteinima i kalcijumom.

ALVA SA KAKAOM
SPIRIT OF DANUBE, 200G

259⁹⁹
233⁹⁹



BISKVIT MINI SA PUNJENJEM OD JABUKE 50G,
SA PUNJENJEM OD TREŠNJE 50G, FEDON



34⁹⁹

PITA SA JAGODOM 370G, FEDON



188⁹⁹

KOLAČI FILOVANI SA KAKAO PRELIVOM 350G
KOLAČI FILOVANI SA MRVICAMA ČOKOLADE 350G, FEDON

269⁹⁹



259⁹⁹

SUVO GROŽĐE BELO
SINERGASIA, 200G

165⁹⁹



SUVO GROŽĐE CRNO
SINERGASIA, 200G



147⁹⁹

*Cino suvo grožđe
ekskluzivno iz Grčke*

Grčka baklava

Priprema

Kratko izmutiti jaja dodati grčki jogurt, 1 vanilu, 1 čašu šećera, 1 prašak za pecivo, čašu ulja.
Svaku koru filujemo, svaku drugu pospemo mlevenim orasima.
Na svaku treću pospemo suvo grožđe. Poslednja kora se premaže ostatkom fila. Peći u zagrejanoj rerni.

Preliv - skuvati šećer i vodu da bude gusto, dodati 2 vanile i 2-3 koluta limuna.
Ispečenu baklavu iseći i ohladiti.
Ohlađenu preliti vrućim prelivom.
Prijatno!

Sastojci

500g kora za baklave, 1
čaša grčkog jogurta,
1 čaša ulja, 3 jaja, prašak
za pecivo, 250g mlevenih
oraha, 150g suvog grožđa,
3 vanile, za preliv - 600g
šećera i 1 čaša vode

MEKANI BISKVIT
GREEK BRIOCHE
400G, FEDON



VAFEL ROLERI
CAPRICE 115G
PAPADOPOULOS

199⁹⁹



Osetite ukus Grčke

Ne propustite priliku da od 1. do 25. juna, u Vero Zira i Vero Novi Beograd uživate u fenomenalnom programu koji smo pripremili samo za Vas!

Svakog petka od 16 - 21h
subote 11 - 15h, 17 - 20h
i nedelje 11 - 15h, 17 - 20h
specijalni gosti kuvari iz Grčke
kuvaju za vas omiljena grčka jela

Pridružite se, zabavite i osetite prave grčke ukuse.
Očekuju Vas i brojna druga iznenađenja.

Dobro došli u Super Vero!



 / super.vero.srbija
www.supervero.rs

Bulevar Milutina Milankovića 86 a - Novi Beograd, tel. 3119 111; Mis Irbijeve bb - Konjarnik, tel. 3047 900; Nikodina Milaša 2; Palilula, tel. 2070 300; Vojvode Stepe 253, Voždovac, tel. 3989 182; Braće Jerković 114, tel. 3962 144; Ace Joksimovića 2b, Žarkovo tel. 2363 380.
Radno vreme: ponedeljak - nedelja 7.30 - 22 h.

Za eventualni nastanak štamparskih grešaka unapred se izvinjavamo. Vaše komentare, sugestije i primedbe možete slati na e-mail adresu: supervero@veropoulos.rs