



OD CZWARTKU 17.10  
DO ŚRODY 23.10

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ  
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

# Czas na Ryby



Łosoś atlantycki  
patroszony  
100 g

tylko  
**4,79**



Sandacz  
filet ze skórą  
100 g

tylko  
**7,29**



Makreła  
filet Butterfly  
100 g

tylko  
**2,69**



Dorsz czarny  
filet bez skóry  
100 g

tylko  
**3,69**

Oferta ważna od 17.10.2024 do 23.10.2024, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania promocji, chyba że wcześniej dojdzie do wyczerpania zapasów. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich.

# PSTRAŃ PIECZONY Z JABŁKAMI I BRZOSKWINIAMI



## Składniki na 4 porcje

- 1 cytryna
- 2-3 zębki czosnku
- sól
- 4-5 łyżek oliwy
- świeżo zmielony pieprz
- 4 filety z pstrąga
- 2 jabłka
- 2 brzoskwinie (świeże lub z puszki)
- 2 łyżki masła
- 4 plastry mozzarelli K-Class
- 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich K-Class



## Przygotowanie

Z umytej cytryny otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Zębki czosnku obrać, posiekać, rozetrzeć ze sporą szczyptą soli. Oliwę wymieszać ze skórką i sokiem cytrynowym, pieprzem i czosnkiem. Filety rybne opłukać, osuszyć, posmarować przygotowaną marynatą i odstawić pod przykryciem do lodówki na 30 minut. Jabłka i brzoskwinie umyć, przekroić na połówki. Usunąć pestki i gniazda nasienne. Połówki owoców pokroić na cząstki. Cztery duże kawałki folii aluminiowej posmarować masłem. Na każdym filecie rybnym ułożyć na przemian cząstki jabłka i brzoskwini. Na wierzchu położyć plasterka mozzarelli i posypać posiekanymi orzechami. Filety zawinąć w folię aluminiową tak, aby nad warstwą sera była wolna przestrzeń (by roztopiający się ser nie przywarł do folii). Pakunki włożyć do piekarnika z włączoną funkcją grilla i piec przez około 20 minut. Podawać np. z ryżem.



**Pstrąg tęczowy**  
filet ze skórą  
100 g

tylko  
**4,99**



**Tuszka śledziowa**  
wędzona  
100 g

tylko  
**1,99**

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • Kraków, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • Warszawa, ul. Fieldorfa 41; ul. Polczyńska 4; ul. Górczewska 218  
• Szczecin, ul. Krygiera 7 • Lublin, ul. Orkana 4 • Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14 • Rzeszów, al. Rejtana 40

**Kaufland Gazeta dla Klienta** – dodatek do numeru **42** z dnia **17.10.2024**. Oferta ważna od **17.10.2024** do **23.10.2024**, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania promocji, chyba że wcześniej dojdzie do wyczerpania zapasów.

Zdjęcia produktów zamieszczone na naszych stronach reklamowych mogą się nieznacznie różnić od towarów znajdujących się w sprzedaży. Artykuły sprzedawane są bez dekoracji. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich. Reklamacje i uwagi należy zgłaszać do Działu Obsługi Klienta **800 300 062** lub internetowo [sklep.kaufland.pl](https://sklep.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW42-FL1-FL\_RS-1020-14



**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

**[ding.pl](http://ding.pl)**



**ROSSMANN**