

OD CZWARTKU 15.10 DO ŚRODY 21.10.2026

lub do wyczerpania zapasów.



JEST
fresz

**NAJLEPSZE
ŚWIEŻE PRODUKTY
W POLSCE!**



Potwierdzone Złotym Laurem Klienta 2026 w kategoriach świeże owoce i warzywa, pieczywo, świeża lada, mięso i ryby pakowane.



SUPERCENA

tylko

1,89

**Śledź
tusza
100 g**



SUPERCENA

tylko

7,59

**Dorsz
atlantycki
filet ze skórą
100 g**



SUPERCENA

tylko

5,49

**Halibut
tusza
100 g**



SUPERCENA

tylko

1,99

**Leszcz
płat ze skórą
100 g**

Oferta ważna od **15.10.2026** do **21.10.2026**, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania oferty, chyba że wcześniej dojdzie do wyczerpania zapasów. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich.

SANDACZ Z GRZYBOWYM RISOTTEM



Składniki na 4 porcje

- 250 g brązowych pieczarek
- 3 dymki ze szczypiorem
- 1 ząbek czosnku
- 1 szalotka
- ½ pęczka pietruszki
- 300 g ryżu do risotta
- 2 łyżki masła
- 700 ml bulionu warzywnego
- 100 ml śmietany
- 50 g startego parmezanu
- sól, pieprz
- 4 filety z sandacza (po ok. 170 g)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju



Przygotowanie

Pieczarki oczyścić i przekroić na pół. Dymki umyć i pokroić w krążki. Czosnek i szalotkę obrać, czosnek rozgnieść, a szalotkę drobno pokroić. Pietruszkę umyć, osuszyć, obetrwać listki i posiekać. Ryż, czosnek i szalotkę poddusić na rozgrzanym maśle, stopniowo podlewać bulionem i dusić pod przykryciem ok. 25 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodać śmietanę i parmezan, doprawić solą, pieprzem i pietruszką. Filety umyć, osuszyć ręcznikiem kuchennym, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Usmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron przez ok. 5 minut. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć grzyby, połączyć z ryżem i podawać ze smażonym sandaczem.



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

6,99



**Pikling
wędzony**
100 g

SUPERCENA

tylko

1,69

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • **Warszawa**, ul. Fieldorfa 41; ul. Połczyńska 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 15.10.2026. Oferta ważna od 15.10.2026 do 21.10.2026, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania oferty, 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.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



Kaufland

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl



ROSSMANN