



Kaufland

**Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g**

**tylko
5,99**



**Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g**

**tylko
4,89**



**Makrela
filet
Butterfly
100 g**

**tylko
2,69**



**Leszcz
tusza
wędzona
na gorąco
100 g**

**tylko
1,79**

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Oferta ważna od **25.05.2023** do **31.05.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



**Dorsz
atlantycki**
filet
bez skóry
100 g

tylko
5,49



Karaś
tusza
100 g

tylko
1,79

PULPETY RYBNE Z RYŻEM I SOSEM CURRY

Składniki
na 4 porcje

Przygotowanie

- 200 g ryżu długoziarnistego
- sól
- 2 czerwone papryki
- 2 łodygi selera naciowego
- 1 mała puszka kukurydzy
- świeżo zmielony pieprz
- 1 pęczek pietruszki
- 600 g filetów z dorsza
- 1 jajko
- 325 ml śmietanki do ubijania
- starta gałka muskatołowa
- 30 g masła
- 1 łyżeczka mąki
- 2 łyżeczki curry
- 100 ml bulionu

Ryż ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Papryki i seler pokroić na małe kawałki. Kukurydzę odcedzić. Warzywa wymieszać z ryżem, doprawić solą i pieprzem. Pietruszkę posiekać. Rybę zemiać w maszynce lub zmiksować. Oddzielić białko od żółtka. Do ryby dodać żółtko, 100 ml śmietanki, sól, pieprz i gałkę muskatołową, całość jeszcze raz zmiksować, dodać posiekaną natkę pietruszki. Resztę śmietany ubić, 2/3 dodać do masy. Białko ubić na sztywno i również dodać do masy. Uformować kulki, włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować przez 15 min na średnim ogniu.

Sos: masło roztopić w garnku, dodać mąkę i curry, gotować 2-3 min, mieszając. Wlać bulion i resztę ubitej śmietany, gotować przez 2-3 min, cały czas mieszając, doprawić solą i pieprzem. Pulpety rybne wyjąć z wody, podawać z sosem curry i ryżem z warzywami.

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatanów 16 A; ul. Wielicka 259 •
Warszawa, ul. Fieldorfa 41; ul. Polczyńska 4 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4 •
Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **21** z dnia **25.05.2023**. Oferta ważna od **25.05.2023** do **31.05.2023**, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej, lub 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 www.kaufland.pl.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl



ROSSMANN