

OD ŚRODY 16.04 DO ŚRODY 23.04

lub do wyczerpania zapasów.



JEST

fresz

Z NASZEJ **LADY**



Łosoś atlantycki  
patroszony  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**4,99**



Pstrąg tęczowy  
patroszony  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**2,99**



Leszcz  
tusza  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**1,59**



Halibut  
filet bez skóry  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**7,99**

Oferta ważna od 16.04.2025 do 23.04.2025, 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.

# GULASZ RYBNY



## Składniki na 4 porcje

- 600 g filetów z dorsza
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny
- sól
- pieprz
- 2 cebule
- 2 ogórki kiszone
- po 1 żółtej, zielonej i czerwonej papryce
- 2 łyżki oleju
- 60 g boczku
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka papryki w proszku, słodkiej lub ostrej, wg upodobania
- 1 l bulionu
- 150 g kwaśnej śmietany
- 1 łyżka posiekanego koperku



## Przygotowanie

Filety umyć, osuszyć, pokroić w dużą kostkę, skropić sokiem z cytryny i posolić. Cebule obrać. Pokroić w kostkę cebule, ogórki i boczek. Papryki umyć, oczyścić i pokroić w duże kawałki. W rondlu rozgrzać olej, podsmażyć boczki. Dodać cebulę i paprykę, chwilę smażyć, mieszając. Dodać koncentrat pomidorowy i paprykę w proszku, chwilę jeszcze smażyć. Wlać bulion, doprowadzić do wrzenia i gotować ok. 15 min. Po 10 min dodać rybę i ogórki, chwilę trzymać na małym ogniu. Do gulaszu dodać śmietanę i koperek, doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na talerzach do zupy, z ulubionym pieczywem.



**Dorsz atlantycki**  
filet bez skóry  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**5,69**



**Tuszka śledziowa wędzona**  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**1,89**

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 16 z dnia 16.04.2025. Oferta ważna od 16.04.2025 do 23.04.2025, 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](https://sklep.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW16-FL1-FL\_RS-1020-10



**Kaufland**

**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

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



**ROSSMANN**