



Kaufland

Czas na *Ryby*



Makreła
filet Butterfly
100 g

tylko
2,69



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,49



Dorsz
atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
5,49

Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g

tylko
2,80

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Oferta ważna
od **28.09.2023** do **4.10.2023**
lub do wyczerpania zapasów.

Czas na Ryby



**Łosoś
atlantycki
filet ze skórą
100 g**

**tylko
7,49**



**Leszcz
wędzony
tuszka
100 g**

**tylko
1,79**

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ



ŁOSOŚ PIECZONY Z JABŁKIEM I BRZOSKWINIĄ

**Składniki
na 4 porcje**

- 1 cytryna
- 2-3 ząbki czosnku
- 4-5 łyżek oliwy z oliwek
- 2 jabłka
- 2 brzoskwinie
- 4 filety z łososia
- 4 plastry sera rokopol
- 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- sól, świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie

Z umytej cytryny otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Ząbki czosnku obrać, posiekać, rozetrzeć ze sporą szczyptą soli. Oliwę wymieszać ze skórką i sokiem cytrynowym, świeżo zmielonym czarnym pieprzem oraz roztartym z solą czosnkiem. Filety rybne opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem, posmarować przygotowaną marynatą i odstawić pod przykryciem do lodówki na 30 minut. Jabłka i brzoskwinie umyć, przekroić na połówki. Usunąć z brzoskwiń pestki, a z jabłek wykroić gniazda nasienne. Połówki owoców pokroić na cząstki. Cztery duże kawałki folii aluminiowej posmarować masłem. Na każdym filecie rybnym ułożyć na przemian cząstki jabłka i brzoskwinii. Na wierzchu położyć po plasterku rokopola 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 nagrzanego do 200°C i piec około 20 minut.

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

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 39 z dnia 28.09.2023. Oferta ważna od 28.09.2023 do 4.10.2023, 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

