



JEST

fresz

OD CZWARTKU 10.07 DO ŚRODY 16.07

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

4,99



Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

6,39



Halibut
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

8,29



Leszcz płat ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

1,89

Oferta ważna od **10.07.2025** do **16.07.2025**, 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.

CHAZUKE

- ZUPA Z ŁOSOSIEM



Składniki na 4 porcje

- 2 torebki zielonej herbaty
- 60 g ryżu jaśminowego
- sól
- 400 g filetów z łososa
- 1-cm kawałek imbiru
- 4-5 łyżek sosu sojowego
- świeżo zmielony pieprz
- 2 liście alg nori
- 200 g białych i brązowych pieczarek
- 1-2 łyżeczki soku limonkowego
- 1-2 łyżeczki słodkiego sosu chili
- 2 łyżki posiekanej natki



Przygotowanie

Torebki herbaty zalać 800 ml wrzącej wody i zaparzać przez ok. 5 min. Następnie usunąć torebki, zagotować herbatę, wsypać do niej ryż, posolić i gotować na małym ogniu przez ok. 10 min. Łososa umyć, osuszyć i umieścić w naczyniu do zapiekania. Obrąć imbir, posiekać lub zetrzeć na tarce, wymieszać z 2 łyżkami sosu sojowego, przyprawić pieprzem. Następnie posmarować tą mieszanką łososa i piec go w nagrzanym piekarniku w temp. 180°C (piekarnik gazowy: stopień 3, termoobieg 160°C) przez ok. 15 min. Pokroić drobno liście nori. Oczyszczyć grzyby, pokroić na cienkie plasterki, wraz z nori dodać do zupy i krótko podgrzewać. Doprawić zupę sokiem limonkowym, sosem chili i resztką sosu sojowego. Napełnić talerze zupą, łososa podzielić na kawałki, włożyć do każdego talerza z zupą, posypać pietruszką i podawać.



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

7,29



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 28 z dnia 10.07.2025. Oferta ważna od 10.07.2025 do 16.07.2025, 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.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW28-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland

**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN