



Kaufland

Czas na *Ryby*



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**



**Karp
tusza
100 g**

**tylko
4,49**



**Pstrąg
tęczowy
filet ze skórą
100 g**

**tylko
3,79**



**Śledź
tusza
100 g**

**tylko
1,39**



**Tuszką
śledziową
wędzoną
100 g**

**tylko
1,49**

Oferta ważna od **1.12.2022** do **7.12.2022**
lub do wyczerpania zapasów.



Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,39

ŚRÓDZIEMNOMORSKA MAKRELA Z WARZYSWAMI



Makreła
filet Butterfly
100 g

tylko
2,69



🍴 Składniki na 4 porcje

- 4 filety z makreli (po 200 g)
- 1-2 łyżki soku z cytryny
- sól, grubo zmielony kolorowy pieprz
- 2 łyżki posiekanych ziół (np. bazylia, tymianek, oregano)
- 1 bakłażan
- 1 cukinia
- 400 g pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 10 oliwek
- 2 gałązki rozmarynu
- 1 ciabatta (ok. 200 g)

🍴 Przygotowanie

Filety z makreli umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą, pieprzem i ziołami. Warzywa umyć, bakłażan i cukinię pokroić w półplasterki. Pomidory pokroić w ósemki. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, czosnek obrać i zgnieść. Na dużej patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy, partiami przesmażyć plastry bakłażana i cukinii z cebulą i czosnkiem. Podsmażone warzywa razem z oliwkami rozłożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, doprawić solą i pieprzem. Dodać gałązki tymianku i filety z makreli, skropić pozostałą oliwą i piec w nagrzanym do 180°C piekarniku przez około 20 minut. Dodać pomidory i podawać z ciabattą pokrojoną na kromeczki.

Czas na Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

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

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 48 z dnia 1.12.2022. Oferta ważna od 1.12.2022 do 7.12.2022, 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