



Kaufland

Czas na *Ryby*



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

tylko
3,49



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,29



Makreła
filet Butterfly
100 g

tylko
2,69



Leszcz
tusza
wędzona
na gorąco
100 g

tylko
1,59

Oferta ważna od **5.05.2022** do **11.05.2022**
lub do wyczerpania zapasów.



**Dorsz
atlantycki
połędwica
100 g**

tylko

5,49

PAKUNKI Z DORSZEM I WARZYSWAMI



**Sandacz
filet ze skórą
100 g**

tylko

5,29

IOI Składniki na 4 porcje

PO Przygotowanie

- 600 g połędwicy z dorsza atlantyckiego
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny
- sól
- 2 marchewki
- 500 g ziemniaków
- 1 l bulionu
- 2-centymetrowy kawałek imbiru
- pieprz
- 300 g zsiadłego mleka
- 2 łyżki posiekanych mieszanych ziół
- 2 łyżeczki musztardy

Połędwicę z dorsza umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny i posolić. Marchewkę i ziemniaki obrać, umyć, pokroić w grubą kostkę i podgotować w bulionie ok. 10 minut. Warzywa wyjąć i osączyć. Imbir obrać, zetrzeć, wymieszać z rybą, marchewką i ziemniakami. Delikatnie doprawić solą i pieprzem. Mieszanke wyłożyć na 4 kawałki papieru do pieczenia lub pergaminu, zawinąć i skrócić końce (jak papierki cukierków). Wierzch dodatkowo zamknąć, zszywając nicią kuchenną lub spinając wykałaczkami. Pakunki ułożyć na blasze. Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°C przez 25-30 minut. Kwaśne mleko wymieszać z ziołami i musztardą, doprawić solą i pieprzem. Podawać razem z pakunkami z dorszem i warzywami.

Czas na Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

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

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 18 z dnia 5.05.2022. Oferta ważna od 5.05.2022 do 11.05.2022, 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

