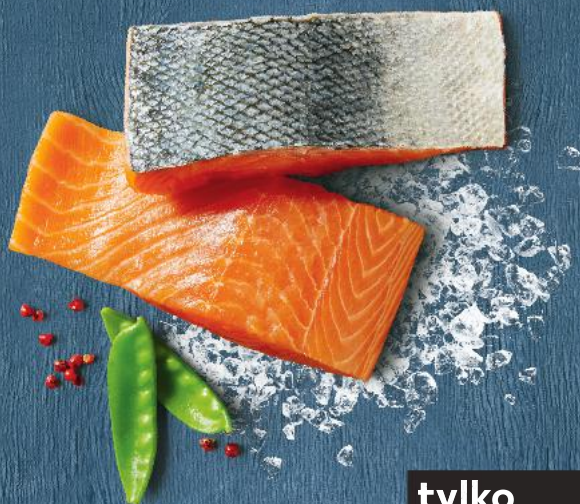




OD CZWARTKU 11.07
DO ŚRODY 17.07

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,39



Sandacz
filet ze skórą
100 g

tylko
7,19



Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,69



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

tylko
3,49

FASZEROWANY PSTRĄG Z GRILLOWANĄ CIABATTĄ



🍴 Składniki na 4 porcje

- 2 kwaskowate jabłka
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- sok z 1 cytryny
- 4 pstrągi
- 1 cebula dymka
- 1 mała cytryna BIO
- kilka gałązek ziół (np. tymianek, rozmaryn)
- 150 g kwaśnej śmietany
- 1,5 łyżeczki chrzanu
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- sól, pieprz
- 1 ciabatta



🍴 Przygotowanie

Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne. Jedno zetrzeć na tarce o małych oczkach, wymieszać z oliwą, sokiem z cytryny, szczyptą soli i odstawić na godzinę. Drugie jabłko pokroić w cienkie cząstki, dymkę w cienkie krążki. Cytrynę umyć i pokroić w plasterki. Pstrągi umyć, osuszyć. Wewnątrz i na zewnątrz skropić sokiem z cytryny i posolić. Cząstki jabłek, zioła, dymkę i plastry cytryny wymieszać, powstałą masą faszerować pstrągi. Ryby spiąć drewnianymi szpikulcami i włożyć do lodówki. Kwaśną śmietanę, chrzan i szczypiorek wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Ciabattę pokroić na kromki. Oliwę jabłkową przelać przez sito i skropić nią ciabattę. Pstrągi i ciabattę upiec na grillu i podawać z dipem.



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

tylko
2,99



Pikling
tusza
100 g

tylko
1,69

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • Kraków, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • Warszawa, ul. Fieldorfa 41; ul. Połczyńska 4
• 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 11.07.2024. Oferta ważna od 11.07.2024 do 17.07.2024, 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.



S2-PL-KW28-FL1-FL_RS-1020-14



Kaufland

**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN