



Kaufland

**Czas
na**

Ryby



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**



**Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g**

tylko

2,39



**Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g**

tylko

5,29



**Łosoś atlantycki
dzwonko
100 g**

tylko

5,99



**Leszcz
tusza
wędzona
na gorąco
100 g**

tylko

1,69

Oferta ważna od **6.10.2022** do **12.10.2022**
lub do wyczerpania zapasów.



**Halibut
tusza
100 g**

tylko

3,89

RYBA W PANIERCE KOKOSOWEJ



**Makrela
filet Butterfly
100 g**

tylko

2,69



Składniki na 2 porcje

- 2 filety z makreli (po ok. 150 g)
- 1 łyżka soku z limonki
- ½ łyżeczki miodu
- sól
- 2 łyżki mąki
- 1 jajko
- 40 g wiórków kokosowych
- 20 g bułki tartej
- 100 g mieszanki białego i dzikiego ryżu
- 150 ml mleczka kokosowego
- 150 ml bulionu rybnego
- 1-2 łyżeczki zasmażki błyskawicznej jasnej
- ½-1 łyżeczki pasty curry
- 2 łyżki oleju

Przygotowanie

Filety z makreli umyć i osuszyć. Wymieszać sok z limonki z miodem i posmarować rybę, a następnie posolić i obtoczyć w mące. Jajko ubić trzepaczką, wiórki kokosowe wymieszać z bułką tartą. Filety obtoczyć najpierw w jajku, a następnie w panierce z wiórkami. Ryż gotować w osolonej wodzie 15-20 minut. Zagotować mleczko kokosowe i bulion rybny, poczekać, aż woda lekko odparuje, a następnie dodać zasmażkę, pastę curry i posolić. Filety rybne smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron przez ok. 8-10 minut na kolor złotobrązowy. Podawać z ryżem i sosem.

**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 **40** z dnia **6.10.2022**. Oferta ważna od **6.10.2022** do **12.10.2022**, 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