



OD CZWARTKU 23.01
DO ŚRODY 29.01

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

tylko
4,69



Leszcz
dzwonko
100 g

tylko
1,59



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,69



Dorsz atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
5,49

Oferta ważna od **23.01.2025** do **29.01.2025**, 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.



FILETY Z PSTRĄGA POD CHRZANOWĄ PIERZYNKĄ

Składniki na 4 porcje

- 4 filety z pstrąga po ok. 160 g
- 2 łyżki soku z cytryny
- sól
- grubo mielony kolorowy pieprz
- 80 g bułki tartej
- 60 g miękkiego masła
- 4 łyżki chrzanu ze słoika
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- tłuszcz do formy
- 500 g ugotowanych buraków
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka oliwy
- 2-3 łyżki octu balsamicznego
- 3-4 łyżki bulionu warzywnego



Przygotowanie

Filety opłukać, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem. Bułkę tartą wymieszać z masłem, chrzanem i pietruszką, doprawić solą i pieprzem. Masę rozłożyć równomiernie na filetach. Rybę włożyć do natłuszczonego naczynia żaroodpornego, włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 200°C (termoobieg 180°C), piec 15 minut. Buraki pokroić w kostkę. Cukier skarmelizować w rozgrzanej oliwie, rozrobić octem i bulionem. Dodać buraczki, wymieszać, podgrzewać ok. 5 min, doprawić solą i pieprzem. Rybę podać z glazurowanymi buraczkami i ziemniakami z wody.



Pstrąg tęczowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,49



Makrela
płat wędzony
100 g

tylko
3,29

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • Kraków, os. Komendantów 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 **04** z dnia **23.01.2025**. Oferta ważna od **23.01.2025** do **29.01.2025**, 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 zblizeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW04-FL1-FL_RS-1020-10



**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN