



OD CZWARTKU 2.01
DO ŚRODY 8.01

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

tylko
4,69



Leszcz
dzwonek
100 g

tylko
1,59



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

tylko
2,99



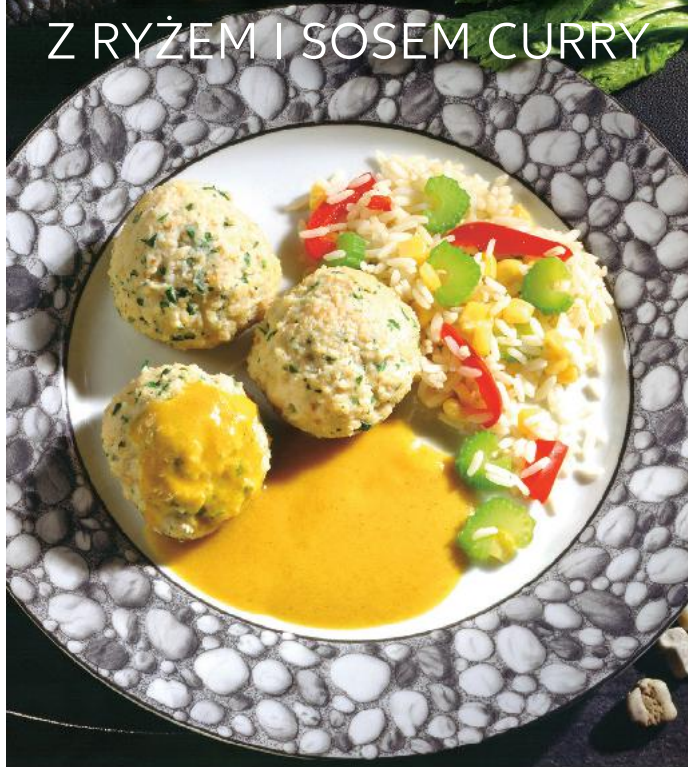
Makrela
tusza
100 g

tylko
2,29

Oferta ważna od **2.01.2025** do **8.01.2025**, 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.

PULPETY RYBNE

Z RYZEM I SOSEM CURRY



Składniki na 4 porcje

- 200 g ryżu długoziarnistego
- sól
- 2 czerwone papryki
- 2 łodygi selera naciowego
- 1 mała puszka kukurydzy
- świeżo zmielony pieprz
- 1 pęczek pietruszki
- 600 g filetów z dorsza
- 1 jajko
- 325 ml śmietanki do ubijania
- starta gałka muszkatołowa
- 30 g masła
- 1 łyżeczka mąki
- 2 łyżeczki curry
- 100 ml bulionu



Przygotowanie

Ryż ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Papryki i seler pokroić na małe kawałki. Kukurydzę odcedzić. Warzywa wymieszać z ryżem, doprawić solą i pieprzem. Pietruszkę posiekać. Rybę zemiać w maszynce lub zmiksować. Oddzielić białko od żółtka. Do ryby dodać żółtko, 100 ml śmietanki, sól, pieprz i gałkę muszkatołową, całość jeszcze raz zmiksować, dodać posiekaną natkę pietruszki. Resztę śmietany ubić, 2/3 dodać do masy. Białko ubić na sztywno i również dodać do masy. Uformować kulki, włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować przez 15 min na średnim ogniu.

Sos: masło roztopić w garnku, dodać mąkę i curry, gotować 2-3 min, mieszając. Wlać bulion i resztę ubitej śmietany, gotować przez 2-3 min, cały czas mieszając, doprawić solą i pieprzem. Pulpety rybne wyjąć z wody, podawać z sosem curry i ryżem z warzywami.



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

tylko
3,69



Leszcz wędzony
tusza
100 g

tylko
1,89

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • Kraków, os. Kombatantów 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 01 z dnia 2.01.2025. Oferta ważna od 2.01.2025 do 8.01.2025, 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 zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW01-FL1-FL_RS-1020-10



**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN