



JEST

fresz

OD CZWARTKU 17.07 DO ŚRODY 23.07

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Pstrąg tęczowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

4,69



Łosoś atlantycki
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

6,39



Halibut
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

5,29



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

3,59

Oferta ważna od **17.07.2025** do **23.07.2025**, 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.

SANDACZ

Z GRZYBOWYM RISOTTEM



Składniki na 4 porcje

- 250 g brązowych pieczarek
- 3 dymki ze szczypiorem
- 1 ząbek czosnku
- 1 szalotka
- ½ pęczka pietruszki
- 300 g ryżu do risotta
- 2 łyżki masła
- 700 ml bulionu warzywnego
- 100 ml śmietany
- 50 g startego parmezanu
- sól
- pieprz
- 4 filety z sandacza (po ok. 170 g)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju



Przygotowanie

Pieczarki oczyścić i przekroić na pół. Dymki umyć i pokroić w krążki. Czosnek i szalotki obrać, czosnek rozgnieść, a szalotkę drobno pokroić. Pietruszkę umyć, osuszyć, oberwać listki i posiekać. Ryż, czosnek i szalotkę poddusić na rozgrzanym maśle, stopniowo podlewać bulionem i dusić pod przykryciem ok. 25 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodać śmietanę i parmezan, doprawić solą, pieprzem i pietruszką. Filety umyć, osuszyć ręcznikiem kuchennym, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Usmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron przez ok. 5 minut. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć grzyby, połączyć z ryżem i podawać ze smażonym sandaczem.



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

7,49



Leszcz wędzony
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

1,79

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 29 z dnia 17.07.2025. Oferta ważna od 17.07.2025 do 23.07.2025, 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-KW29-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

