



OD CZWARTKU 16.01  
DO ŚRODY 22.01

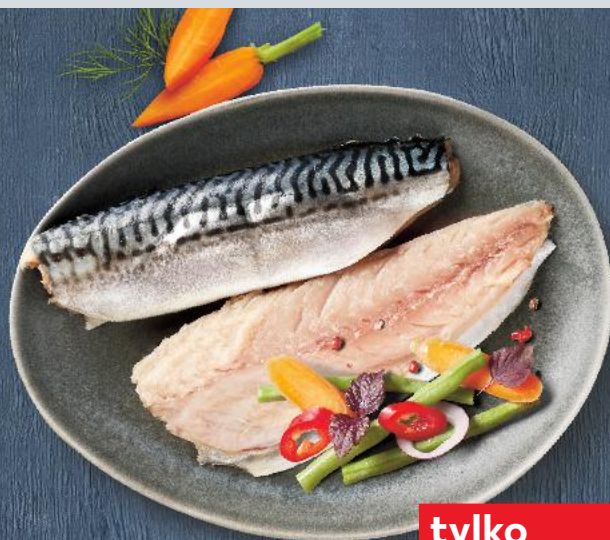
RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ  
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

# Czas na Ryby



Dorsz  
atlantycki  
filet bez skóry  
100 g

tylko  
**5,69**



Makrela  
filet Butterfly  
100 g

tylko  
**2,69**



Leszcz  
tusza  
100 g

tylko  
**1,59**

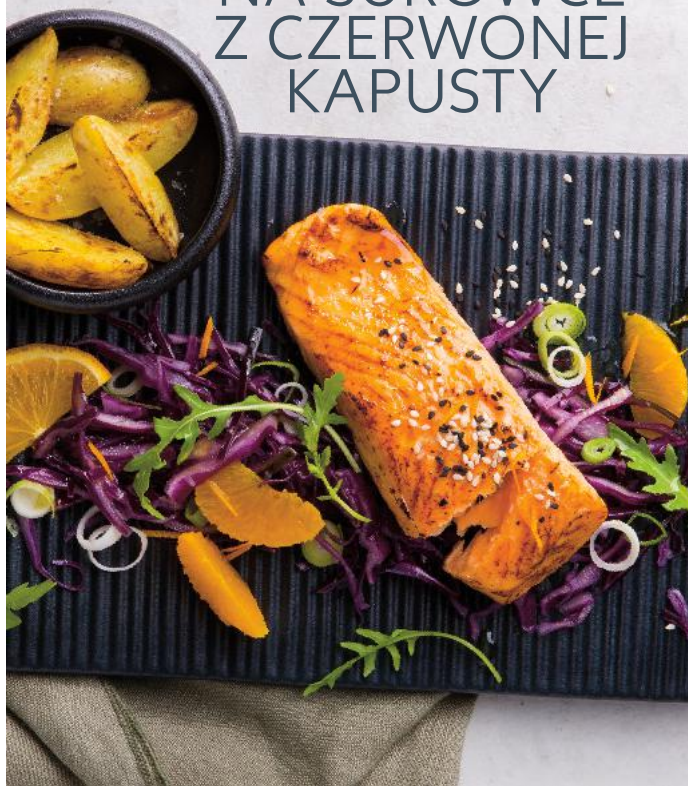


Halibut  
filet bez skóry  
100 g

tylko  
**7,49**

Oferta ważna od 16.01.2025 do 22.01.2025, 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.

# ŁOSOŚ W SEZAMIE NA SURÓWCE Z CZERWONEJ KAPUSTY



## Składniki na 4 porcje

- 750 g czerwonej kapusty
- 1 szalotka
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki miodu
- 3 pomarańcze
- 600 g małych ziemniaków
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 4 filety z łososia (po ok. 125 g)
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka sezamu K-Bio
- 80 g rukoli
- 2 cebule dymki ze szczypiorem
- sól, pieprz

## Przygotowanie

Kapustę poszatkować. Szalotkę i czosnek drobno pokroić, połączyć z kapustą, dodać 1 łyżeczkę soli i 1 łyżkę miodu, dobrze wymieszać i odstawić na godzinę. Pomarańcze umyć, osuszyć, zetrzeć skórkę, wyfiletować, zachować sok. Piekarnik nagrzać do 190°C z termoobiegiem (lub 210°C bez termoobiegów). Ziemniaki umyć, pokroić w cząstki, wymieszać z 1 łyżką oliwy i olejem sezamowym, piec ok. 15 min. Filety z łososia umyć i osuszyć. 1 łyżkę soku z pomarańczy wymieszać z 1 łyżeczką skórki pomarańczowej, resztą miodu, 1 łyżką oliwy i musztardą, doprawić solą i pieprzem. Filety z łososia ułożyć skórą do dołu w formie żaroodpornej, posmarować marynatą, posypać sezamem i wraz z ziemniakami piec w piekarniku przez kolejnych 10 minut. Rukolę i dymkę umyć, osączyć. Rukolę pokroić na kawałki, dymkę na cienkie krążki. Kapustę lekko odcisnąć, odlać sok, dodać fileciki z pomarańczy, rukolę i dymkę, wymieszać i doprawić sokiem i startą skórką z pomarańczy, resztą oliwy z oliwek, solą i pieprzem. Surówkę z czerwonej kapusty podawać z łososiem i pieczonymi ziemniakami.



**Łosoś atlantycki**  
filet ze skórą  
100 g

tylko  
**7,29**



**Pikling wędzony**  
100 g

tylko  
**1,69**

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 **03** z dnia **16.01.2025**. Oferta ważna od **16.01.2025** do **22.01.2025**, 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](https://sklep.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW03-FL1-FL\_RS-1020-10



**Kaufland**

**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

**[ding.pl](http://ding.pl)**



**ROSSMANN**