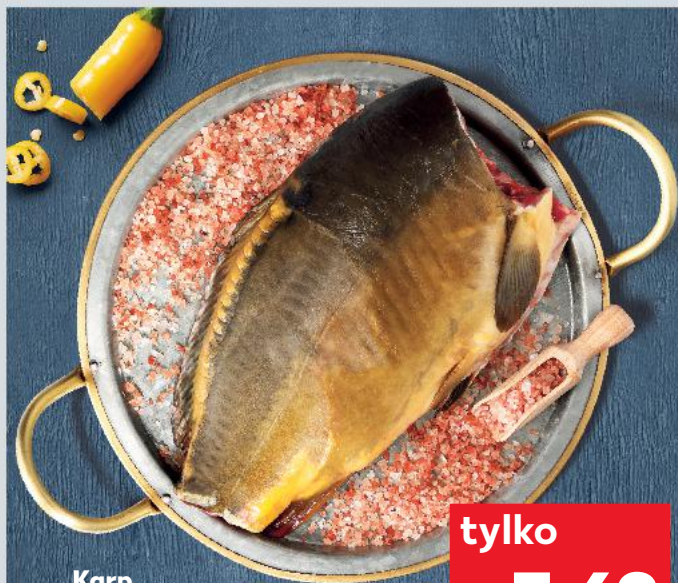




OD PIĄTKU 27.12
DO WTORKU 31.12

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Karp
tusza
100 g

tylko
3,69



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,29



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,69



Halibut
tusza
100 g

tylko
4,99

Oferta ważna od **27.12.2024** do **31.12.2024**, 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.

DWUKOLOROWA TERRINA Z PSTRĄGIEM



Składniki na 6 porcji

- ½ strąka żółtej papryki
- 500 g schłodzonych filetów z pstrąga
- 200 ml schłodzonej śmietanki
- 2 białka
- sól, pieprz
- 3 łyżki pasty Ajvar
- 2 łyżeczki chrzanu ze słoika
- po 1 łyżce posiekanego koperku i natki pietruszki
- 1 łyżeczka oleju
- 125 g mieszanki sałat
- 8 łyżek jogurtu naturalnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru



Przygotowanie

Paprykę umyć, osuszyć i pokroić w drobną kostkę. Rybę umyć, osuszyć i zmiksować ze śmietanką i białkami. Masę doprawić solą i pieprzem, podzielić na pół. Połowę masy wymieszać z papryką i Ajvarem, połowę z chrzanem, koperkiem i pietruszką. Podłużną formę posmarować olejem, włożyć ¾ masy z chrzanem, na wierzch wyłożyć masę z papryką i Ajvarem. Resztę białej masy ułożyć na wierzchu w postaci paska wzdłuż formy. Wyrównać powierzchnię. Formę przykryć folią aluminiową, włożyć do naczynia z gorącą wodą i wstawić do piekarnika o temp. 180°C. Gotować ok. 60 min, wyjąć z pieca, wystudzić i chłodzić ok. 2 godz. w lodówce. Sałatę umyć i osuszyć. Jogurt wymieszać z sokiem z cytryny, doprawić pieprzem i cukrem, dressingiem polać sałatę. Terrinę podawać z sałatą.



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,99



Pstrąg wędzony
100 g

tylko
3,49

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 **52** z dnia **27.12.2024**. Oferta ważna od **27.12.2024** do **31.12.2024**, 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-KW52-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland

**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN