

OD CZWARTKU 26.11 DO ŚRODY 2.12.2026

lub do wyczerpania zapasów.

NAJLEPSZE *ŚWIEŻE PRODUKTY* W POLSCE!



Potwierdzone Złotym Laurem Klienta 2026 w kategoriach świeże owoce i warzywa, pieczywo, świeża lada, mięso i ryby pakowane.



Dorsz czarny
polędwica
100 g

SUPERCENA
tylko
5,99



Leszcz
dzwonko
100 g

SUPERCENA
tylko
1,59



Halibut
tusza
100 g

SUPERCENA
tylko
5,49



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA
tylko
6,99

Oferta ważna od **26.11.2026** do **2.12.2026**, 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.

S1-PL-KW48-FL1-FL_TS-1020-10

DORSZ TERIYAKI



Składniki na 4 porcje



- 1 ząbek czosnku
- ½ małej papryczki chili
- 4 łyżki sosu teriyaki
- ½ łyżeczki proszku curry
- szczypta ostrej papryki w proszku
- 3 łyżki oleju sezamowego
- filety z dorsza (ok. 500 g)
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 2 małe cukinie
- 2 łyżeczki miodu
- sól morska

Przygotowanie

Czosnek obrać i zgnieść. Papryczkę chili przekroić wzdłuż, usunąć pestki, umyć i pokroić w kosteczkę. Do woreczka strunowego włożyć sos teriyaki, czosnek, chili, curry, paprykę i 2 łyżki oleju, dokładnie wymieszać. Rybę umyć, osuszyć, włożyć do marynaty i chłodzić ok. 30 minut. Pomidorki i cukinię umyć. Cukinię pokroić w plastry. Rybę wyjąć z marynaty, włożyć do naczynia żaroodpornego i piec w temp. 160°C przez 15–20 minut. Plastry cukinii i pomidorki podsmażyć na pozostałym oleju, dodać miód i krótko karmelizować. Marynatą z ryby skropić warzywa i doprawić solą. Warzywa i rybę wyłożyć na talerze. Można posypać podprażonym sezamem i podawać z ryżem basmati.



Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA
tylko
7,29



Pikling wędzony
100 g

SUPERCENA
tylko
1,69

Wrocław, ul. Legnicka 62 A ● **Kraków,** os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 ● **Warszawa,** ul. Fieldorfa 41; ul. Połczyńska 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 **48** z dnia **26.11.2026**. Oferta ważna od **26.11.2026** do **2.12.2026**, 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.

Kaufland

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie

ding.pl









