



JEST

fresz

OD CZWARTKU 5.06 DO ŚRODY 11.06

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

3,19



Leszcz
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

1,59



Łosoś atlantycki
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

6,39



Dorsz atlantycki
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

5,89

Oferta ważna od **5.06.2025** do **11.06.2025**, 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.

ŚRÓDZIEMNOMORSKA MAKRELA Z WARZYWAMI



Składniki na 4 porcje

- 4 filety z makreli (po 200 g)
- 1-2 łyżki soku z cytryny
- sól
- grubo zmielony kolorowy pieprz
- 2 łyżki posiekanych ziół (np. bazylia, tymianek, oregano)
- 1 bakłażan
- 1 cukinia
- 400 g pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 10 oliwek
- 2 gałązki rozmarynu
- 1 ciabatta (ok. 200 g)



Przygotowanie

Filety z makreli umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą, pieprzem i ziołami. Warzywa umyć, bakłażan i cukinię pokroić w półplasterki. Pomidory pokroić w ósemki. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, czosnek obrać i zgnieść. Na dużej patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy, partiami przesmażyć plastry bakłażana i cukinii z cebulą i czosnkiem. Podsmażone warzywa razem z oliwkami rozłożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, doprawić solą i pieprzem. Dołożyć gałązki rozmarynu i filety z makreli, skropić pozostałą oliwą i piec w nagrzanym do 180°C piekarniku przez około 20 minut. Dodać pomidory i podawać z ciabattą pokrojoną na kromeczki.



Makrela
filet Butterfly
100 g

SUPERCENA

tylko

2,69



Pikling wędzony
tusza
100 g

SUPERCENA

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 **23** z dnia **5.06.2025**. Oferta ważna od **5.06.2025** do **11.06.2025**, 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 zblizeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW23-FL1-FL_RS-1020-10



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

