

OD CZWARTKU 20.08 DO ŚRODY 26.08.2026

lub do wyczerpania zapasów.



# jest fresz

Z NASZEJ **LADY**



**Dorsz  
atlantycki**  
filet ze skórą  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**7,59**



**Pstrąg łososiowy**  
filet ze skórą  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**5,49**



**Leszcz  
płat ze skórą**  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**1,99**



**Makreła  
tusza**  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**3,29**



## GRILLOWANE PSTRĄGI W PŁASZCZYKACH Z BOCZKU

### Składniki na 2 porcje

- 1 czerwona cebula
- 100 g kwaśnej gęstej śmietany
- 100 g jogurtu naturalnego
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka octu ziołowego
- sól, pieprz
- 4 średnie ziemniaki ugotowane w mundurkach
- 100 g tartego żółtego sera
- 2 pstrągi po ok. 300 g
- 1/2 cytryny
- po 1 łyżce posiekanego oregano i tymianku
- 6 długich plasterów boczku



### Przygotowanie

Cebulę obrać i posiekać. Śmietanę wymieszać z jogurtem, cebulą, cukrem i octem, doprawić solą i pieprzem. Ziemniaki przekroić wzdłuż na pół, łyżeczką wydrążyć po trochu miąższu i wymieszać go z tartym serem. Posolić i wypełnić masą wgłębienia w ziemniakach. Połówki ziemniaków złożyć i owinąć folią aluminiową. Ryby umyć, osuszyć i posolić. Cytrynę umyć, pokroić w kostkę, wymieszać z ziołami i włożyć do ryb. Każdą rybę owinąć 3 plasterkami boczku i grilować w rusztach do ryb ok. 15 minut, kilka razy obracając. Ziemniaki piec na grillu przez 10-12 minut. Ryby podawać z pieczonymi ziemniakami i dipem.



**Pstrąg  
tęczowy  
patroszony  
100 g**

**SUPERCENA**

tylko

**3,19**



**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. 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 **34** z dnia **20.08.2026**. Oferta ważna od **20.08.2026** do **26.08.2026**, 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](https://sklep.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



**Kaufland**

# Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie [ding.pl](http://ding.pl)

