



OD CZWARTKU 12.05
DO ŚRODY 18.05

Czas na *Ryby*



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



GDZIE WIELKI WYBÓR NA GRILLA MAM?

Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g

tylko

2,19



Pstrąg tęczowy
filet ze skórą
100 g

tylko

3,29



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko

5,99



Makreła
tusza
100 g

tylko

1,69





Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko

3,79

**Dorsz
czarny**
filet bez skóry
100 g

tylko

3,39

SZASZŁYKI RYBNE Z DIPEM PAPRYKOWYM

Składniki
na 4 porcje

- 30 g zielonych oliwek bez pestek
- 4 łyżki oliwy
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- sól, pieprz
- 600 g filetów z dorsza
- 200 g pomidorków koktajlowych
- 2 czerwone papryki
- 200 g twarogu koziego
- 1 łyżka posiekanego tymianku
- olej do posmarowania folii

Przygotowanie

Oliwki zmiksować z oliwą i pietruszką, doprawić solą i pieprzem. Rybę umyć, osuszyć i pokroić w dużą kostkę. Pomidorki umyć i na przemian z kawałkami ryby ponadziwiać na patyczki. Szaszłyki posmarować marynatą i odłożyć do lodówki na 30 minut. Papryki przekroić, oczyścić z pestek, umyć i położyć na grillu skórą do dołu. Grillować 4-6 minut, aż skórka czernieje, następnie zanurzyć w lodowatej wodzie, zdejść skórę i pokroić w drobną kostkę. Serek kozí wymieszać z papryką i tymiankiem, doprawić solą i pieprzem. Szaszłyki posypać solą i pieprzem, ułożyć na posmarowanej olejem folii i grillować z każdej strony 4-6 minut. Podawać z dipem i grillowanym chlebem.



**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 •
Warszawa, ul. Fieldorfa 41 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 19 z dnia 12.05.2022. Oferta ważna od 12.05.2022 do 18.05.2022, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej, lub 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 www.kaufland.pl.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

