

OD CZWARTKU 2.07 DO ŚRODY 8.07.2026

lub do wyczerpania zapasów.



JEST

fresz

Z NASZEJ **LADY**



**Pstrąg tęczowy**  
filet ze skórą  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**4,89**



**Leszcz**  
płać ze skórą  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**1,99**



**Halibut**  
filet bez skóry  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**8,69**



**Sandacz**  
filet ze skórą  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**6,99**

Oferta ważna od 2.07.2026 do 8.07.2026, 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.

# ŚRÓDZIEMNOMORSKA MAKRELA Z WARZYWAMI



## 100 Składniki na 4 porcje

- 2 tusze z makreli
- 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

Ryby umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą, pieprzem i ziołami. Warzywa umyć, bakłażana 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 obsmażyć plastry bakłażana i cukinii z cebulą i czosnkiem. Podsmażone warzywa razem z oliwkami rozłożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, doprawić solą i pieprzem. Dodać gałązki tymianku i tusze 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.



**Makreła**  
tusza  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**3,29**



**Tuszka śledziowa**  
wędzona  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**1,79**

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 27 z dnia 2.07.2026. Oferta ważna od 2.07.2026 do 8.07.2026, 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.



S2-PL-KW27-FL1-FL\_RS-1020-10



**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

**[ding.pl](http://ding.pl)**



**ROSSMANN**