



Czas na *Ryby*



Pstrąg
tęczowy
filet
ze skórą
100 g

tylko
4,39



Karaś
tusza
100 g

tylko
1,79



Tuszka
śledziowa
wędzona
100 g

tylko
1,79



Łosoś
atlantycki
patroszony
100 g

tylko
4,99

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Oferta ważna
od **14.09.2023** do **20.09.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



**Dorsz
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

tylko
5,49



Leszcz
płat ze skórą
100 g

tylko
1,79

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na *Ryby*



GULASZ RYBNY

Składniki na 4 porcje

- 600 g filetów z dorsza
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny
- sól, pieprz
- 2 cebule
- 2 ogórki kiszzone
- po 1 żółtej, zielonej i czerwonej papryce
- 2 łyżki oleju
- 60 g boczku
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka papryki w proszku, słodkiej lub ostrej, wg upodobania
- 1 l bulionu
- 150 g kwaśnej śmietany
- 1 łyżka posiekanego koperku

Przygotowanie

Filety umyć, osuszyć, pokroić w dużą kostkę, skropić sokiem z cytryny i posolić. Cebule obrać. Pokroić w kostkę cebule, ogórki i boczki. Papryki umyć, oczyścić i pokroić w duże kawałki. W rondlu rozgrzać olej, podsmażyć boczki. Dodać cebulę i paprykę, chwilę smażyć, mieszając. Dodać koncentrat pomidorowy i paprykę w proszku, chwilę jeszcze smażyć. Wlać bulion, doprowadzić do wrzenia i gotować ok. 15 min. Po 10 min dodać rybę i ogórki, chwilę trzymać na małym ogniu. Do gulaszu dodać śmietanę i koperek, doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na talerzach do zupy, z ulubionym pieczywem.

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • **Warszawa**, ul. Fiedorfa 41; ul. Połczyńska 4 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4 • **Starachowice**, ul. Wyszyńskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **37** z dnia **14.09.2023**. Oferta ważna od **14.09.2023** do **20.09.2023**, 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

