

OD CZWARTKU 12.11 DO ŚRODY 18.11.2026

lub do wyczerpania zapasów.

NAJLEPSZE *ŚWIEŻE PRODUKTY* W POLSCE!



Potwierdzone Złotym Laurem Klienta 2026 w kategoriach świeże owoce i warzywa, pieczywo, świeża lada, mięso i ryby pakowane.



Dorsz atlantycki
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA
tylko
7,59



Leszcz
dzwonko
100 g

SUPERCENA
tylko
1,59



Halibut
tusza
100 g

SUPERCENA
tylko
5,49

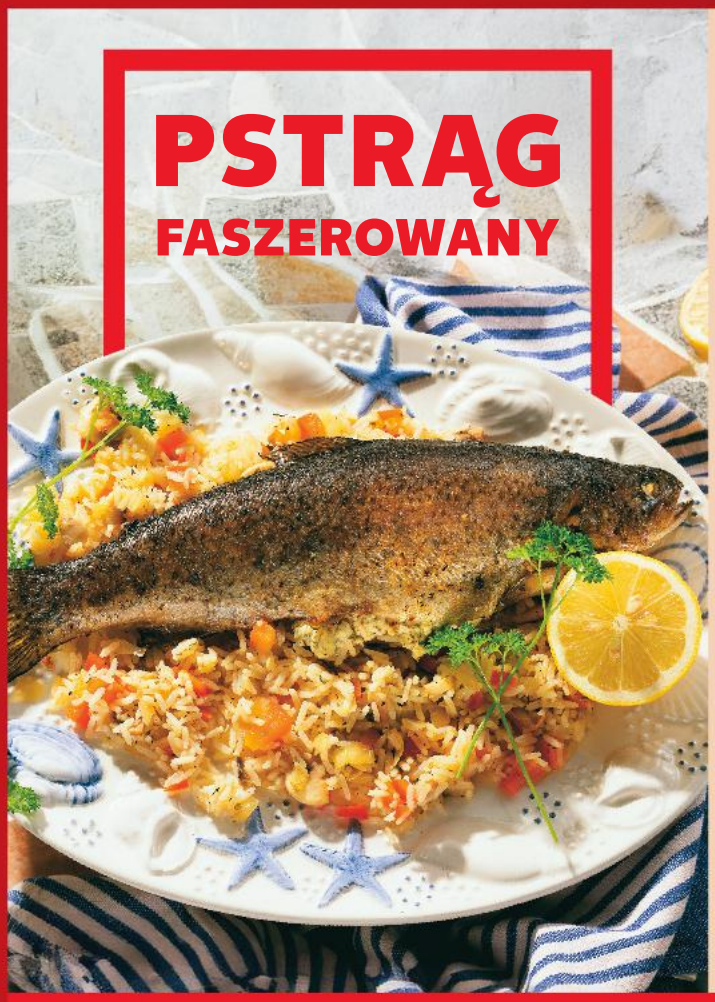


Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA
tylko
6,99

Oferta ważna od **12.11.2026** do **18.11.2026**, 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.

PSTRĄG FASZEROWANY



Składniki
na 4 porcje



– 4 sprawione pstrągi
– 200 g serka kremowego
– sól
– kolorowy pieprz
– zioła prowansalskie
– 1 łyżeczka musztardy

marynata:

– 2 ząbki czosnku
– 6 łyżek oleju
– 1 łyżka świeżych posiekanych ziół
– ½ łyżeczki papryki w proszku

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik z funkcją grillowania. Pstrągi oczyścić, opłukać zimną wodą i dokładnie osuszyć. Serek doprawić solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi i musztardą. Serkiem wypełnić pstrągi.

Na marynatę: czosnek obrać, posiekać i wymieszać z olejem, solą, pieprzem, ziołami i papryką. Marynatą natrzeć ryby z obu stron. Ułożyć na ruszcie, podłożyć blachę do pieczenia i grillować w piekarniku w temp. 240°C przez ok. 15 min. W czasie pieczenia pstrągi obracać i smarować marynatą. Podawać z cząstką cytryny i gałązkami pietruszki. Do ryby pasuje kolorowy ryż z papryką.



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

SUPERCENA
tylko
3,19



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. 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 **46** z dnia **12.11.2026**. Oferta ważna od **12.11.2026** do **18.11.2026**, 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**.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.

Kaufland

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie

ding.pl









