



OD CZWARTKU 12.12
DO ŚRODY 18.12

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,29



Leszcz
dzwonko
100 g

tylko
1,59



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

tylko
2,99



Dorsz
atlantycki
połudwica
100 g

tylko
6,99

Oferta ważna od 12.12.2024 do 18.12.2024, 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.

GALARETKI Z KARPPIEM



Składniki na 8 porcji

- 1 tusza karpia
- 0,5 łyżeczki soli
- 5 łyżek białego octu winnego
- 2-3 liście laurowe
- po 3-4 ziarenka pieprzu i jagód jałowca
- 2 marchewki
- 50 g mrożonego groszku
- pęczek koperku
- 500 ml bulionu warzywnego
- 100 ml bulionu rybnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz
- 10 płatków żelatyny
- 10 kolb kukurydzy mini

Przygotowanie

Rybę opłukać w zimnej wodzie. 400 ml wody wymieszać z 0,5 łyżeczki soli, dodać ocet i przyprawy, zagotować. Do zalewy włożyć filety z karpia i na bardzo małym ogniu pod przykryciem gotować ok. 20 min. Następnie ostrożnie wyjąć łyżką cedzakową, osączyć i ostudzić. Marchewki obrać, umyć, pokroić w kostkę i razem z groszkiem blanszować ok. 5 min w osolonym wrzątku, następnie schłodzić w misce z lodowatą wodą. Koperkę umyć i grubo pokroić. Buliony wymieszać, zagotować z sokiem z cytryny i 4 łyżkami octu, doprawić łyżeczką cukru, solą i pieprzem, przestudzić. Żelatynę przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu, rozpuścić, dodać do bulionu razem z koperkiem i dokładnie wymieszać. Do 8 foremek wlać po trochę płynu z żelatyną i ostudzić. Mięso karpia pokroić w kostkę. Kawałki ryby, groszek, marchewkę i kukurydzę nałożyć do foremek, zalać płynem, przykryć i włożyć do lodówki, by galaretki zastygły. Do galaretek można podać dressing jogurtowy z rzeżuchą.



Karp
tusza
100 g

tylko
3,69



Tuszka śledziowa
wędzona
100 g

tylko
1,89

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 50 z dnia 12.12.2024. Oferta ważna od 12.12.2024 do 18.12.2024, 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.



S2-PL-KW50-FL1-FL_RS-1020-14



Kaufland

**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN