



OD CZWARTKU 13.06  
DO ŚRODY 19.06

**RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE  
SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ**

# Czas na *Ryby*



**Łosoś atlantycki**  
patroszony  
100 g

tylko  
**4,69**



**Dorsz atlantycki**  
połędwica  
100 g

tylko  
**6,99**



**Makreła**  
tusza  
100 g

tylko  
**1,99**



**Karaś**  
tusza  
100 g

tylko  
**1,79**



# DWUKOLOROWA TERRINA Z PSTRĄGIEM



## Składniki na 6 porcji

- ½ strąka żółtej papryki
- 500 g schłodzonych filetów z pstrąga
- 200 ml schłodzonej śmietanki
- 2 białka
- sól, pieprz
- 3 łyżki pasty Ajvar
- 2 łyżeczki chrzanu ze słoika
- po 1 łyżce posiekanego koperku i natki pietruszki
- 1 łyżeczka oleju
- 125 g mieszanki sałat
- 8 łyżek jogurtu naturalnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru



## Przygotowanie

Paprykę umyć, osuszyć i pokroić w drobną kostkę. Rybę umyć, osuszyć i zmiksować ze śmietanką i białkami. Masę doprawić solą i pieprzem, podzielić na pół. Połowę masy wymieszać z papryką i Ajvarem, połowę z chrzanem, koperkiem i pietruszką. Podłużną formę posmarować olejem, włożyć ¾ masy z chrzanem, na wierzch wyłożyć masę z papryką i Ajvarem. Resztę białej masy ułożyć na wierzchu w postaci paska wzdłuż formy. Wyrównać powierzchnię. Formę przykryć folią aluminiową, włożyć do naczynia z gorącą wodą i wstawić do piekarnika o temp. 180°C. Gotować ok. 60 min, wyjąć z pieca, wystudzić i chłodzić ok. 2 godz. w lodówce. Sałatę umyć i osuszyć. Jogurt wymieszać z sokiem z cytryny, doprawić pieprzem i cukrem, dressingiem polać sałatę. Terrinę podawać z sałatą.



**Pstrąg tęczowy**  
filet ze skórą  
100 g

tylko  
**4,29**



**Pikling**  
tusza  
100 g

tylko  
**1,59**

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • Kraków, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • Warszawa, ul. Fieldorfa 41; ul. Połczyńska 4  
• Szczecin, ul. Krygiera 7 • Lublin, ul. Orkana 4 • Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14 • Rzeszów, al. Rejtana 40

**Kaufland Gazeta dla Klienta** – dodatek do numeru 24 z dnia 13.06.2024. Oferta ważna od 13.06.2024 do 19.06.2024, 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](http://www.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW24-FL1-FL\_RS-1020-14



**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

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



**ROSSMANN**