

OD ŚRODY 3.06 DO ŚRODY 10.06.2026

lub do wyczerpania zapasów.



JEST

fresz

Z NASZEJ LADY



Leszcz  
dzwonko  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**1,59**



Halibut  
filet bez skóry  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**8,69**



Śledź  
tusza  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**1,89**



Pstrąg tęczowy łososiowy  
filet ze skórą  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**5,49**

Oferta ważna od 3.06.2026 do 10.06.2026, 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.



# DORSZ Z CYKORIA I KOPREM WŁOSKIM

## Składniki na 2 porcje

- 400 g filetów z dorsza
- 1 koper włoski
- 3 cykorie
- 150 g masła
- 50 ml bulionu warzywnego
- sól
- pieprz
- ¼ pęczka kolendry lub natki pietruszki



## Przygotowanie

Filety umyć, osuszyć papierem kuchennym, usunąć ewentualne ości, podzielić na porcje. Koper włoski umyć, osuszyć i pokroić na kawałki. Cykorie umyć, osuszyć i pokroić wzdłuż na ćwiartki. Połowę masła rozpuścić w szerokim garnku i zeszklić na nim koper włoski i cykorię. Następnie podlać bulionem, doprawić solą i pieprzem. Przez ok. 10 minut dusić pod przykryciem. W rondelku rozpuścić resztę masła i tak długo je podgrzewać, aż zaczną się robić brązowe. Następnie przelać przez gęste sito. Masło klarowane ponownie rozgrzać na patelni i smażyć na nim rybę przez ok. 5 minut. Pieniącym się masłem polewać rybę podczas smażenia. Kolendrę lub natkę umyć, osuszyć, oberwać listki. Rybę ułożyć na duszonym koprze włoskim i cykorii, udekorować kolendrą lub natką.



**Dorsz atlantycki**  
filet ze skórą  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**7,59**



**MIELEWCZYK**  
Pikling wędzony  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**1,69**

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 23 z dnia 3.06.2026. Oferta ważna od 3.06.2026 do 10.06.2026, 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-KW23-FL1-FL\_RS-1020-10



**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

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



**ROSSMANN**