



JEST

fresz

OD CZWARTKU 7.08 DO WTORKU 12.08

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

4,99



Łosoś atlantycki
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

6,39



Halibut
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

8,29



Leszcz
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

1,69

Oferta ważna od **7.08.2025** do **12.08.2025**, 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.

FILET Z DORSZA Z WARZYWAMI PO CHIŃSKU



Składniki na 4 porcje

- 600 g filetów z dorsza czarnego
- 1 łyżka stołowa soku z cytryny
- sól
- pieprz
- 1 czerwona cebula
- 2 marchewki
- 100 g selera naciowego
- 200 g kapusty pekińskiej
- 100 g grzybów shiitake
- 2 łyżki stołowe oleju
- 2 łyżki stołowe sosu sojowego
- 4 łyżki stołowe bitej śmietany
- 100 g pędów bambusa (ze słoika)
- 1 szczypta kurkumy
- 1/2 łyżeczki startego chrzanu (świeżego albo ze słoika)



Przygotowanie

Filety z dorsza czarnego pokroić w cienkie plasterki. Skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Cebulę i marchew obrać i pokroić w cienkie paski. Seler naciowy oczyścić, umyć i pokroić na ukośne plastry. Kapustę pekińską oczyścić i pokroić w cienkie paski. Umyć grzyby i pokroić na ćwiartki. Rozgrzać olej na patelni. Dodać przygotowane warzywa i podsmażyć, ciągle mieszając. Doprawić solą i pieprzem, dodać sos sojowy i smażyć na średnim ogniu przez ok. 8 minut. Dodać kawałki ryby i polać śmietaną. Całość dusić na średnim ogniu około 6 minut. W tym czasie pędy bambusa pokroić w cienkie paski i dodać na koniec do potrawy. Doprawić kurkumą, chrzanem, solą, pieprzem. Podawać z ryżem.



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

3,59



Pikling
wędzony
tusza
100 g



SUPERCENA

tylko

1,69

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 **32** z dnia **7.08.2025**. Oferta ważna od **7.08.2025** do **12.08.2025**, 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-KW32-FL1-FL_RS-1020-10



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

