



OD CZWARTKU 6.03
DO ŚRODY 12.03

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

tylko
4,79



Dorsz
atlantycki
połudwica
100 g

tylko
7,29



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,99



Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,59

Oferta ważna od **6.03.2025** do **12.03.2025**, 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.



SANDACZ NA PURÉE Z SAŁATKĄ W KOSZYKU Z CIASTA FILO

Składniki na 4 porcje

- 1 opakowanie ciasta filo (250 g)
- 10 łyżek oleju
- sok i skórka z 1 limonki
- pęczek kolendry
- sól
- pieprz
- 800 g ziemniaków
- 50 g rukoli
- 1 duże dojrzałe awokado
- 1 duże dojrzałe mango
- 250 ml mleka
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka pasty wasabi
- 4 filety z sandacza ze skórą

Przygotowanie

Piekarnik rozgrzać (200°C/z termoobiegiem 175°C). Z ciasta filo wyciąć 16 kwadratów, posmarować olejem i ułożyć po 4 jeden na drugim, obracając lekko rogi względem siebie. 4 wgłębienia w formie do muffinek posmarować olejem, wyłożyć porcje ciasta, docisnąć i piec 8–10 minut. Wyjąć z piekarnika i wystudzić. Kolendrę umyć, kilka łyżek odłożyć, resztę grubo posiekać. 4 łyżki oleju, siekaną kolendrę, sok i skórkę z limonki zmiksować, doprawić solą i pieprzem. Ziemniaki obrać i gotować w osolonej wodzie ok. 20 min. Sałatę podzielić na kawałki. Awokado przepołować, usunąć pestkę i skórkę. Mięsz pokroić w kostkę, skropić sokiem z limonki. Mango obrać, mięsz pokroić w kostkę. Awokado i mango wymieszać z 1 łyżką oleju, doprawić solą i pieprzem. Przykryć i odstawić w chłodne miejsce. Mleko rozgrzać w garnku z masłem i wasabi. Ziemniaki odcedzić, przecisnąć przez praskę i dodać do gorącego mleka, wymieszać i doprawić solą, odstawić w ciepłe miejsce. Rybę oplukać, osuszyć, każdy filet przekroić w poprzek. Kawałki ryby posolić, obtoczyć w mące. Rozgrzać 4 łyżki oleju, smażyć filety na stronie ze skórą ok. 3 min, obrócić i smażyć 2 min. Awokado i mango wymieszać z sałatą, przełożyć do koszyków z ciasta. Na talerze wyłożyć purée i rybę, połączyć dressingiem z kolendry, ułożyć koszyczki z sałatką i udekorować gałązkami kolendry.



Sandacz
filet ze skórą
100 g

tylko
7,69



Pikling
wędzony
100 g

tylko
1,79

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 10 z dnia 6.03.2025. Oferta ważna od 6.03.2025 do 12.03.2025, 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.



**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN