



JEST

fresz

OD CZWARTKU 6.08 DO WTORKU 11.08.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



SUPERCENA

tylko

1,99

Leszcz
płat ze skórą
100 g



SUPERCENA

tylko

1,69

Pikling wędzony
100 g



SUPERCENA

tylko

7,29

Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g



SUPERCENA

tylko

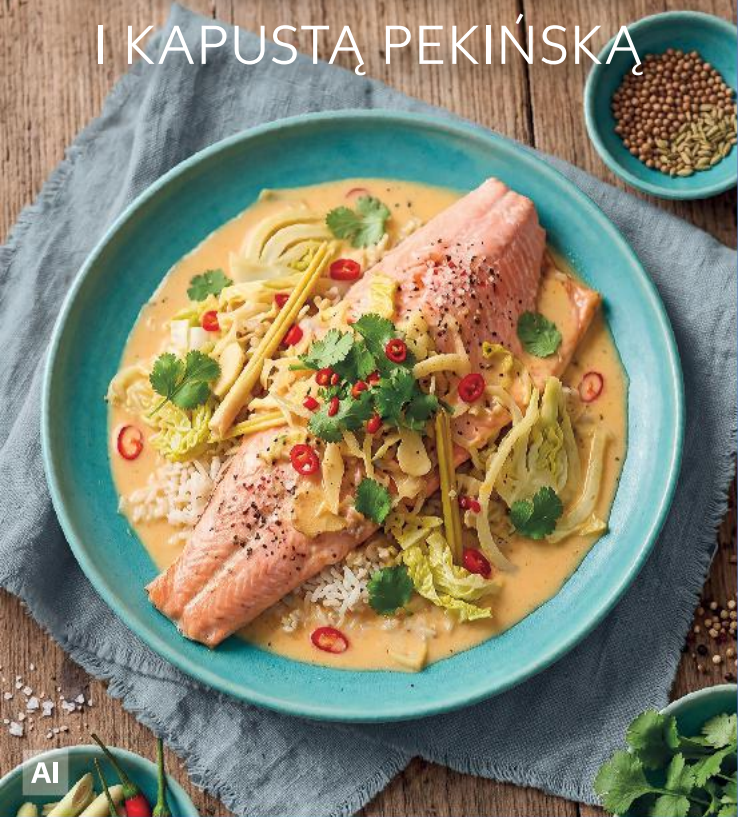
3,29

Makrela
tusza
100 g

Oferta ważna od **6.08.2026** do **11.08.2026**, 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.

PSTRAĆ

Z KOPREM WŁOSKIM
I KAPUSTĄ PEKIŃSKĄ



Składniki na 2 porcje

- 100 g ryżu basmati, sól
- kawałek imbiru
- 2 zębki czosnku
- 2 szalotki
- 2 papryczki chili
- 2 bulwy kopru włoskiego (ok. 400 g)
- 1/4 główki kapusty pekińskiej
- 300 g filetów z pstrąga łososiowego
- 2 łyżki soku z limonki
- 2 łyżki oleju sojowego
- 2 łydzy trawy cytrynowej
- 1 łyżka sosu sojowego
- pieprz
- 50 ml mleka kokosowego
- 200 ml bulionu rybnego
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1/2 pęczka kolendry

Przygotowanie

Ryż ugotować w osolonej wodzie. Imbir, czosnek i szalotki obrać i posiekać. Chili umyć, usunąć nasiona i pokroić w paseczki. Koper włoski i kapustę oczyścić i pokroić na małe kawałki. Rybę opłukać i osuszyć, skropić sokiem z limonki. W woku rozgrzać olej, podsmażyć imbir i szalotkę. Dodać chili i czosnek, koper włoski i kapustę, krótko podsmażyć na dużym ogniu. Jasną część trawy cytrynowej pokroić w wąskie paseczki, lekko rozgnieść, dodać do warzyw i krótko poddusić. Rybę doprawić sosem sojowym i pieprzem, smażyć na małym ogniu ok. 10 min i odstawić w ciepłe miejsce. Do warzyw dolać mleko kokosowe i bulion rybny, zagotować, zagęścić mąką ziemniaczaną. Na talerze wyłożyć ryż, warzywa i rybę, posypać listkami kolendry.





**Pstrąg
łososiowy
filet ze skórą
100 g**

SUPERCENA
tylko
5,49



**Halibut
tusza
100 g**

SUPERCENA
tylko
5,49

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 5.08.2026. Oferta ważna od 6.08.2026 do 11.08.2026, 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.

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

