



OD CZWARTKU 18.04
DO ŚRODY 24.04

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE
SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

tylko
2,99



Dorsz
atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
5,49



Makreła
tusza
100 g

tylko
1,99



Halibut
tusza
100 g

tylko
4,59

ŁOSOŚĆ

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 łososia
- 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 oplukać 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, usmażyć 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.



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,49



Leszcz wędzony
tusza
100 g

tylko
1,79

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 16 z dnia 18.04.2024. Oferta ważna od 18.04.2024 do 24.04.2024, 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.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW16-FL1-FL_RS-1020-14



Kaufland

**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN