



Kaufland

**Łosoś
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

tylko
7,49

**Pstrąg
tęczowy**
patroszony
100 g

tylko
2,80

**Dorsz
atlantycki**
połudwica
100 g

tylko
7,29

**Pstrąg
wędowny**
100 g

tylko
3,49

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Oferta ważna od **1.06.2023** do **6.06.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



Leszcz
tusza
100 g

tylko

1,49



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko

7,49

FILET Z HALIBUTA Z SZAFRANOWYM RISOTTEM



Składniki
na 4 porcje

- 1 pęczek cebulki ze szczypiorem
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 200 g ryżu do risotta
- 800 ml gorącego bulionu
- 0,1 g szafranu
- 4 filety z halibuta
- sól, pieprz
- 3 łyżki zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki startego parmezanu



Przygotowanie

Cebulę ze szczypiorem oczyścić, umyć i pokroić w krążki. Czosnek obrać, zmiażdżyć i podsmażyć z cebulą na rozgrzanej oliwie. Dodać ryż i podsmażyć przez 2 minuty, mieszając. Stopniowo dodawać bulion, włożyć szafran i gotować 30–40 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Rybę umyć, osuszyć, doprawić solą i pieprzem, i obtoczyć w zmielonych orzechach. Rozgrzać masło, smażyć rybę 8–12 minut na chrupiąco. Do risotta dodać parmezan i doprawić solą i pieprzem. Rybę podawać z risottem. Do dania pasuje roszponka z dressingiem cebulowym.

Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 •
Warszawa, ul. Fieldorfa 41; ul. Polczyńska 4 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4 •
Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 22 z dnia 1.06.2023. Oferta ważna od 1.06.2023 do 6.06.2023, 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.



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl



ROSSMANN