



OD ŚRODY 29.05  
DO ŚRODY 5.06

**RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE  
SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ**

# Czas na *Ryby*



**Pstrąg tęczowy**  
patroszony  
100 g

tylko  
**2,99**



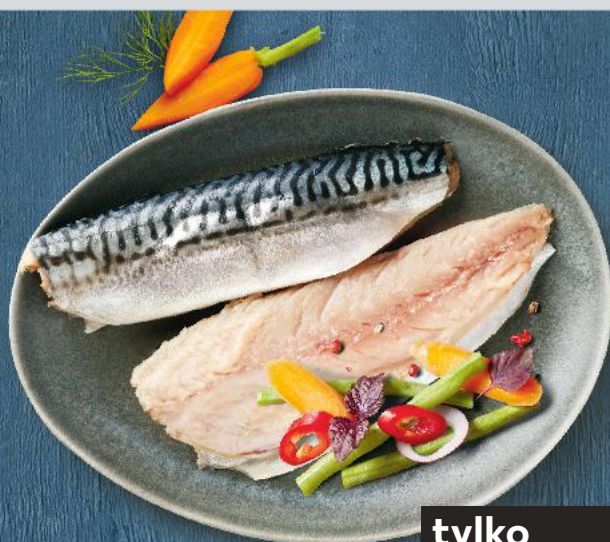
**Dorsz**  
atlantycki  
filet bez skóry  
100 g

tylko  
**5,49**



**Halibut**  
filet bez skóry  
100 g

tylko  
**7,49**



**Makrela**  
filet Butterfly  
100 g

tylko  
**2,69**



# ŁOSOŚ

## W CIEŚCIE FRANCUSKIM

### Składniki na 4 porcje

- 300 g mrożonego szpinaku (grubo siekanego)
- 100 g sera pleśniowego
- 100 g serka śmietankowego
- sól
- pieprz
- 2 szczypty zmielonej gałki muszkatołowej
- 500 g fileta z łososia
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 jajko

### Przygotowanie

Szpinak rozmrozić i dobrze osączyć. Ser pleśniowy pokroić na kawałki, wymieszać z serkiem śmietankowym i szpinakiem, całość doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Filet umyć, osuszyć i podzielić na 4 porcje. Ciasto rozwinąć, pokroić na 4 kwadraty, posmarować masą szpinakowo-serową i umieścić na każdym po kawałku ryby. Oddzielić żółtko od białka. Brzegi ciasta posmarować białkiem. Prostokąty ciasta zwinąć i docisnąć brzegi, umieścić na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Żółtko wymieszać z łyżeczką wody, posmarować ciasto z wierzchu. Rolony z łososiem umieścić w piekarniku rozgrzanym do temp. 200°C, piec około 25 minut. Można podawać z kolorową sałatą.



**Łosoś atlantycki**  
filet ze skórą  
100 g

tylko  
**7,49**



**Leszcz**  
dzwonko  
100 g

tylko  
**1,49**

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 22 z dnia 29.05.2024. Oferta ważna od 29.05.2024 do 5.06.2024, 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](http://www.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW22-FL1-FL\_RS-1020-14



**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

**[ding.pl](http://ding.pl)**



**ROSSMANN**