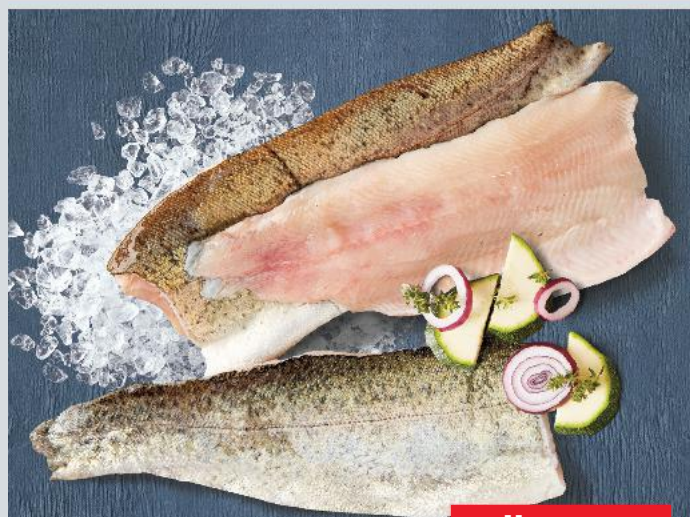




OD CZWARTKU 20.03
DO ŚRODY 26.03

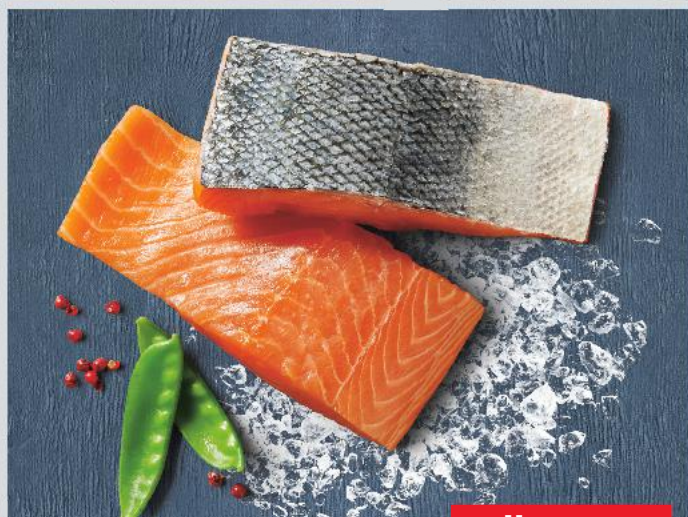
RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Pstrąg tęczowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,59



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,29



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,59



Łeszc
płat ze skórą
100 g

tylko
1,89

Oferta ważna od **20.03.2025** do **26.03.2025**, 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.

DORSZ

POD MUSZTAROWO-ZIOŁOWĄ PIERZYNKĄ



Składniki na 4 porcje

- 150 g pieczarek
- 80 g miękkiego masła
- 60 g czerstwego białego chleba
- 2 łyżki posiekanych mieszanych ziół (np. pietruszka i tymianek)
- 2 łyżeczki musztardy Dijon
- sól, pieprz
- 1 cukinia
- 150 g pomidorków koktajlowych
- 700 g filetów z dorsza
- tłuszcz do formy
- 300 g makaronu świdry
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 50 ml bulionu warzywnego

Przygotowanie

Pieczarki oczyścić, pokroić w drobną kostkę, podsmażyć przez 3-5 minut na łyżce rozgrzanego masła i ostudzić. Chleb pokruszyć, wymieszać z resztą masła, pieczarkami, ziołami i musztardą. Mieszkę doprawić solą i pieprzem. Cukinię umyć, odciec końce, przekroić wzdłuż, usunąć pestki i pokroić w bardzo drobną kostkę. Pomidorki umyć i pokroić w ćwiartki. Filety z dorsza umyć i osuszyć. Kawałki ryby doprawić solą i pieprzem.

Mieszkę musztardowo-ziołową wyłożyć na rybę i lekko docisnąć. Porcje ryby ułożyć w posmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°C (termoobieg 160°C) przez 20 minut. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Cukinię i pomidorki podduśić na rozgrzanej oliwie, doprawić solą i pieprzem. Makaron razem z bulionem dodać do warzyw i wymieszać. Na talerze wyłożyć porcje upieczonej ryby i makaron, udekorować gałązkami ziół.



Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
5,69



Makrela
płat wędzony
100 g

tylko
3,29

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 12 z dnia 20.03.2025. Oferta ważna od 20.03.2025 do 26.03.2025, 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.



S2-PL-KW12-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland

**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN