Kaufland

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**

Leszcz
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.

S1-PL-KW12-FL1-FL_TS-1020-10

DORSZ
POD MUSZTARDOWO-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. Mieszankę doprawić solą i pieprzem. Cukinię umyć, odciąć 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.

Mieszankę 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 poddusić 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.

Wrocław, ul. Legnicka 62 A ● **Kraków,** os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 ● **Warszawa,** ul. Fieldorfa 41; ul. Połczyńska 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.

Kaufland

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

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie

ding.pl