



JEST

fresz

OD CZWARTKU 9.04 DO ŚRODY 15.04.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



**Makreła**  
tusza  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**3,29**



**Łosoś**  
atlantycki  
dzwonko  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**6,49**



**Halibut**  
tusza  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**5,49**



**Dorsz**  
atlantycki  
połudwica  
100 g

**SUPERCENA**  
tylko  
**8,99**

Oferta ważna od 9.04.2026 do 15.04.2026, 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.

# DWUKOLOROWA TERRINA Z PSTRĄGIEM



## Składniki na 6 porcji

- ½ strąka żółtej papryki
- 500 g schłodzonych filetów z pstrąga
- 200 ml schłodzonej śmietanki
- 2 białka
- sól, pieprz
- 3 łyżki pasty Ajvar
- 2 łyżeczki chrzanu ze słoika
- po 1 łyżce posiekanego koperku i natki pietruszki
- 1 łyżeczka oleju
- 125 g mieszanki sałat
- 8 łyżek jogurtu naturalnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru



## Przygotowanie

Paprykę umyć, osuszyć i pokroić w drobną kostkę. Rybę umyć, osuszyć i zmiksować ze śmietanką i białkami. Masę doprawić solą i pieprzem, podzielić na pół. Połowę masy wymieszać z papryką i Ajvarem, połowę z chrzanem, koperkiem i pietruszką. Podłużną formę posmarować olejem, włożyć ¾ masy z chrzanem, na wierzch wyłożyć masę z papryką i Ajvarem. Resztę białej masy ułożyć na wierzchu w postaci paska wzdłuż formy. Wyrównać powierzchnię. Formę przykryć folią aluminiową, włożyć do naczynia z gorącą wodą i wstawić do piekarnika o temp. 180°C. Gotować ok. 60 min, wyjąć z pieca, wystudzić i chłodzić ok. 2 godz. w lodówce. Sałatę umyć i osuszyć. Jogurt wymieszać z sokiem z cytryny, doprawić pieprzem i cukrem, dressingiem polać sałatę. Terrinę podawać z sałatą.



**Pstrąg łososiowy**  
filet ze skórą  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**5,49**



**Tuszka śledziowa**  
wędzona  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**1,79**

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 15 z dnia 9.04.2026. Oferta ważna od 9.04.2026 do 15.04.2026, 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](https://sklep.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW15-FL1-FL\_RS-1020-10



**Sprawdź gazetki  
ulubionych sieci na stronie**

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



**ROSSMANN**