



OD CZWARTKU 20.06
DO ŚRODY 26.06

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

Czas na Ryby



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

tylko
2,99



Sandacz
filet ze skórą
100 g

tylko
6,99



Leszcz
płat ze skórą
100 g

tylko
1,89



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

tylko
3,69



CHAZUKE

- ZUPA Z ŁOSOSIEM

Składniki na 4 porcje

- 2 torebki zielonej herbaty
- 60 g ryżu jaśminowego
- sól
- 400 g filetów z łososia
- 1-cm kawałek imbiru
- 4-5 łyżek sosu sojowego

- świeżo zmielony pieprz
- 2 liście alg nori
- 200 g białych i brązowych pieczarek
- 1-2 łyżeczki soku limonkowego
- 1-2 łyżeczki słodkiego sosu chili
- 2 łyżki posiekanej natki

Przygotowanie

Torebki herbaty zalać 800 ml wrzącej wody i zaparzać przez ok. 5 min. Następnie usunąć torebki, zagotować herbatę, wsypać do niej ryż, posolić i gotować na małym ogniu przez ok. 10 min. Łososia umyć, osuszyć i umieścić w naczyniu do zapiekania. Obrabować imbir, posiekać lub zetrzeć na tarce, wymieszać z 2 łyżkami sosu sojowego, przyprawić pieprzem. Następnie posmarować tą mieszanką łososia i piec go w nagrzanym piekarniku w temp. 180°C (piekarnik gazowy: stopień 3, termobieg 160°C) przez ok. 15 min. Pokroić drobno liście nori. Oczyszczyć grzyby, pokroić na cienkie plasterki, wraz z nori dodać do zupy i krótko podgrzewać. Doprawić zupę sokiem limonkowym, sosem chili i resztką sosu sojowego. Napęlić talerze zupą, łososia podzielić na kawałki, włożyć do każdego talerza z zupą, posypać pietruszką i podawać.



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,29



Tuszka śledziowa
wędzona
100 g

tylko
1,99

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 25 z dnia 20.06.2024. Oferta ważna od 20.06.2024 do 26.06.2024, 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.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW25-FL1-FL_RS-1020-14



**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN