



Kaufland

Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
3,79

Płoc
tusza
100 g

tylko
1,29

Leszcz
płat ze skórą
100 g

tylko
1,39

Pstrąg
wędzony
100 g

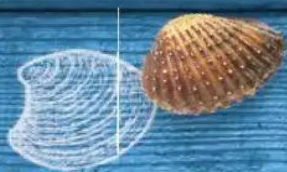
tylko
2,69

Oferta ważna od **4.11.2021** do **9.11.2021**
lub do wyczerpania zapasów.

Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ





Halibut
tusza
100 g

tylko
3,49

Pstrąg
tęczowy
lososiowy
filet
ze skórą
100 g

tylko
3,39

PSTRĄG PIECZONY Z JABŁKAMI I BRZOSKWINIAMI

Składniki na 4 porcje

- 4 filety z pstręga
- 2 jabłka
- 2 brzoskwinie
- 1 cytryna
- 4 plastry mozzarelli K-Classic
- 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich K-Classic
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- 4-5 łyżek oliwy
- sól
- świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie

Z umytej cytryny otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Ząbki czosnku obrać, posiekać, rozetrzeć ze sporą szczyptą soli. Oliwę wymieszać ze skórką i sokiem cytrynowym, pieprzem i czosnkiem. Filety rybne opłukać, osuszyć, posmarować przygotowaną marynatą i odstawić pod przykryciem do lodówki na 30 minut. Jabłka i brzoskwinie umyć, przekroić na połówki. Usunąć pestki i gniazda nasienne. Połówki owoców pokroić na cząstki. Cztery duże kawałki folii aluminiowej posmarować masłem. Na każdym filecie rybnym ułożyć na przemian cząstki jabłka i brzoskwini. Na wierzchu położyć po plasterku mozzarelli i posypać posiekanymi orzechami. Filety zawinąć w folię aluminiową tak, aby nad warstwą sera była wolna przestrzeń (by roztopiający się ser nie przywarł do folii). Pakunki włożyć do piekarnika z włączoną funkcją grilla i piec przez około 20 minut. Podawać np. z ryżem.

Czas
na
Ryby



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A • **Warszawa**, ul. Fieldorfa 41 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **44** z dnia **4.11.2021**. Oferta ważna od **4.11.2021** do **9.11.2021**, 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.

