Kaufland

Czas na Ryby

STOISKO Z OBSŁUGĄ



Pstrąg tęczowy
filet ze skórą
100 g

tylko **3,39**



Dorsz atlantycki
polędwica
100 g

tylko **6,49**



Karaś świeży
tusza
100 g

tylko **1,39**



Pikling
wędzony
100 g

tylko **1,19**

Oferta ważna od **2.06.2022** do **8.06.2022**
lub do wyczerpania zapasów.



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,99



Halibut
tusza
100 g

tylko
3,49

ŁOSOŚ W SEZAMIE NA SURÓWCE Z CZERWONEJ KAPUSTY

Składniki
na 4 porcje

- 750 g czerwonej kapusty
- 1 szalotka
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki miodu
- 3 pomarańcze
- 600 g małych ziemniaków
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 4 filety z łososia (po ok. 125 g)
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka sezamu K-Bio
- 80 g rukoli
- 2 cebule dymki ze szczypiorem
- sól, pieprz

Przygotowanie

Kapustę poszatkować. Szalotkę i czosnek drobno pokroić, połączyć z kapustą, dodać 1 łyżeczkę soli i 1 łyżkę miodu, dobrze wymieszać i odstawić na godzinę. Pomarańcze umyć, osuszyć, zetrzeć skórkę, wyfiletować, zachować sok. Piekarnik nagrzać do 190°C z termoobiegiem (lub 210°C bez termoobiegu). Ziemniaki umyć, pokroić w cząstki, wymieszać z 1 łyżką oliwy i olejem sezamowym, piec ok. 15 min. Filety z łososia umyć i osuszyć. 1 łyżkę soku z pomarańczy wymieszać z 1 łyżeczką skórki pomarańczowej, resztą miodu, 1 łyżką oliwy i musztardą, doprawić solą i pieprzem. Filety z łososia ułożyć skórą do dołu w formie żaroodpornej, posmarować marynatą, posypać sezamem i wraz z ziemniakami piec w piekarniku przez kolejnych 10 minut. Rukolę i dymkę umyć, osączyć. Rukolę pokroić na kawałki, dymkę na cienkie krążki. Kapustę lekko odcisnąć, odlać sok, dodać fileciki z pomarańczy, rukolę i dymkę, wymieszać i doprawić sokiem i startą skórką z pomarańczy, resztą oliwy z oliwek, solą i pieprzem. Surówkę z czerwonej kapusty podawać z łososiem i pieczonymi ziemniakami.

Czas na Ryby

STOISKO Z OBSŁUGĄ

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków,** os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • **Warszawa,** ul. Fieldorfa 41 • **Szczecin,** ul. Krygiera 7 • **Lublin,** ul. Orkana 4 • **Starachowice,** ul. Wyszyńskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **22** z dnia **2.06.2022**. Oferta ważna od **2.06.2022** do **8.06.2022**, 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.

Kaufland