



Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko
5,99



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

tylko
5,49



Szczupak
płat ze skórą
100 g

tylko
3,79



Pikling
wędzony
100 g

tylko
1,19

Oferta ważna od **21.07.2022** do **27.07.2022**
lub do wyczerpania zapasów.



**Pstrąg
łososiowy**
filet ze skórą
100 g

**tylko
3,59**

DORSZ Z WARZYSWAMI PO CHIŃSKU



Dorsz atlantycki
filet ze skórą
100 g

**tylko
4,99**

Składniki na 4 porcje

- 600 g filetów z dorsza
- 1 łyżka stołowa soku z cytryny
- sól, pieprz
- 1 czerwona cebula
- 2 marchewki
- 100 g selera naciowego
- 200 g kapusty pekińskiej
- 100 g grzybów shiitake
- 2 łyżki stołowe oleju
- 2 łyżki stołowe sosu sojowego
- 4 łyżki stołowe bitej śmietany
- 100 g pędów bambusa (ze słoika)
- 1 szczypta kurkumy
- 1/2 łyżeczki startego chrzanu (świeżego albo ze słoika)

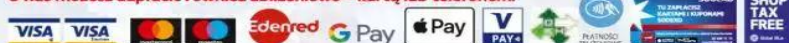
Przygotowanie

Filety z dorsza pokroić w cienkie plasterki. Skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Cebulę i marchew obrać i pokroić w cienkie paski. Seler naciowy oczyścić, umyć i pokroić na ukośne plastry. Kapustę pekińską oczyścić i pokroić w cienkie paski. Umyć grzyby i pokroić na ćwiartki. Rozgrzać olej na patelni. Dodać przygotowane warzywa i podsmażyć, ciągle mieszając. Doprawić solą i pieprzem, dodać sos sojowy i smażyć na średnim ogniu przez ok. 8 minut. Dodać kawałki ryby i polać śmietaną. Całość dusić na średnim ogniu około 6 minut. W tym czasie pędy bambusa pokroić w cienkie paski i dodać na koniec do potrawy. Doprawić kurkumą, chrzanem, solą, pieprzem. Podawać z ryżem.

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 **29** z dnia **21.07.2022**. Oferta ważna od **21.07.2022** do **27.07.2022**, 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.



**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

