



OD CZWARTKU 11.08
DO ŚRODY 17.08

Czas na *Ryby*



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



Teraz **5 x WIĘCEJ**
punktów PAYBACK za zakup dowolnych
ryb ze stoiska z obsługą!

* Punkty zostaną naliczone
do 24.08.2022 r.



GDZIE WIELKI WYBÓR NA GRILLA MAM?



Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g

tylko

5,99



Dorsz
atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko

4,99



Dorsz
czarny
filet bez skóry
100 g

tylko

3,49



Makreła
tusza
100 g

tylko

1,79

**Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g**

tylko
2,39

**Szczupak
płat ze skórą
100 g**

tylko
3,79

FASZEROWANY PSTRĄG Z GRILLOWANĄ CIABATĄ

Składniki
na 4 porcje

- 2 kwaskowate jabłka
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- sok z 1 cytryny
- 4 pstrągi
- 1 cebula dymka
- 1 mała cytryna BIO
- kilka gałązek ziół
(np. tymianek, rozmaryn)
- 150 g kwaśnej śmietany
- 1,5 łyżeczki chrzanu
- 1 łyżka posiekanego
szczypiorku
- sól, pieprz
- 1 ciabatta

Przygotowanie

Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne. Jedno zetrzeć na tarce o małych oczkach, wymieszać z oliwą, sokiem z cytryny, szczyptą soli i odstawić na godzinę. Drugie jabłko pokroić w cienkie cząstki, dymkę w cienkie krążki. Cytrynę umyć i pokroić w plasterki. Pstrągi umyć, osuszyć. Wewnątrz i na zewnątrz skropić sokiem z cytryny i posolić. Cząstki jabłek, zioła, dymkę i plastry cytryny wymieszać, powstałą masą faszerować pstrągi. Ryby spiąć drewnianymi szpikulcami i włożyć do lodówki. Kwaśną śmietanę, chrzan i szczypiorek wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Ciabattę pokroić na kromki. Olej jabłkowy przelać przez sito i skropić nim ciabattę. Pstrągi i ciabattę upiec na grillu i podawać z dipem.

**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 **32** z dnia **11.08.2022**. Oferta ważna od **11.08.2022** do **17.08.2022**, 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.

