



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

* Punkty zostaną naliczone
do 31.08.2022 r.



Czas na *Ryby*



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



Makrela
filet Butterfly
100 g

tylko
2,69



Łosoś
atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,49



Halibut
tusza
100 g

tylko
3,89



Pikling
wędzony
100 g

tylko
1,19

Oferta ważna od **18.08.2022** do **24.08.2022**
lub do wyczerpania zapasów.



**Pstrąg
łososiowy**
filet
ze skórą
100 g

tylko
3,59

Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
4,99

Składniki na 2 porcje

Przygotowanie

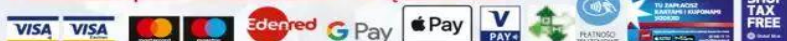
- 1 szalotka
- 1 cytryna
- 3 łyżki oleju + ok. 2 l oleju do smażenia
- 200 g mrożonego groszku
- sól, pieprz
- 600 g ziemniaków
- 100 g + 2 łyżki mąki
- 150 ml jasnego piwa bezalkoholowego
- 400 g polędwicy z dorsza
- 1 łyżeczka gruboziarnistej soli morskiej
- ok. 100 g korniszonów
- ok. 50 ml octu jabłkowego
- ręczniki papierowe

Szalotkę obrać i posiekać. Cytrynę umyć, z połowy zetrzeć skórkę, cytrynę pokroić w cząstki. W garnku rozgrzać 3 łyżki oleju, szalotkę zeszklić. Dodać groszek i skórkę z cytryny, smażyć 3-4 min, mieszając. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny, zmiksować. Purée trzymać w cieple. Ziemniaki pokroić w słupki gr. 1 cm, osuszyć na ręczniku papierowym. 100 g mąki wymieszać w misce z 1/2 łyżeczki soli, dodać piwo i wymieszać na gładkie ciasto. Polędwicę opłukać, osuszyć i pokroić na kawałki dł. ok. 10 cm. Doprawić solą, pieprzem i sokiem cytrynowym, obtoczyć w 2 łyżkach mąki. Olej do głębokiego smażenia rozgrzać we frytkownicy lub w garnku (do 140°C), frytki smażyć ok. 5 min. Wyjąć i osączyć. Olej podgrzać do temp. 180°C, włożyć frytki jeszcze na 5 minut. Wyjąć i wymieszać w misce z solą morską. Polędwicę dokładnie obtoczyć w cieście i smażyć w rozgrzanym oleju ok. 2 min na złotobrzowo. Wyjąć i osączyć na ręczniku kuchennym. Rybę podawać z frytkami, purée z groszku, cząstkami cytryny, korniszonami i octem. Można też podać keczup.

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 **33** z dnia **18.08.2022**. Oferta ważna od **18.08.2022** do **24.08.2022**, 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.



Czas na *Ryby*



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Kaufland