Kaufland

Czas na Ryby

STOISKO Z OBSŁUGĄ

Dorsz atlantycki
polędwica
100 g

tylko 6,49

Leszcz
płat ze skórą
100 g

tylko 1,59

Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko 7,99

Leszcz
tusza
wędzona
na gorąco
100 g

tylko 1,59

Oferta ważna od **25.08.2022** do **31.08.2022**
lub do wyczerpania zapasów.



Pstrąg tęczowy
filet
ze skórą
100 g

tylko 3,39

FILET Z HALIBUTA
Z DIPEM POMARAŃCZOWYM





Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko 5,99

Składniki
na 2 porcje

- 600 g małych ziemniaków
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- sól
- pieprz
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 50 g czarnych i zielonych oliwek w plasterkach
- 3 małe pomarańcze
- 600 g filetów z halibuta
- 1–2 łyżeczki soku z cytryny
- kilka gałązek tymianku i rozmarynu
- 80 g majonezu
- ½ papryczki chili

Przygotowanie

Ziemniaki wyszorować, pokroić w ćwiartki, usmażyć na 3 łyżkach oliwy przez 10–15 min, doprawić solą i pieprzem, odłożyć. Na tej samej patelni rozgrzać łyżkę oleju, podsmażyć pokrojoną w krążki cebulę, 1 rozgnieciony ząbek czosnku oraz oliwki. 2 pomarańcze pokroić w plastry. Wszystkie składniki wymieszać i przełożyć na blachę. Rybę umyć, osuszyć, skropić cytryną, posolić, umieścić na ziemniakach i obłożyć gałązkami ziół. Całość skropić pozostałą oliwą i piec w temp. 200°C przez 25–30 min. Z pozostałej pomarańczy zetrzeć trochę skórki i wycisnąć kilka łyżek soku, wymieszać z majonezem, rozgniecionym ząbkiem czosnku, pokrojoną w paseczki chili i posolić. Rybę razem z ziemniakami wyłożyć na talerze i podawać z dipem.

Czas na Ryby

STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Kaufland

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 **34** z dnia **25.08.2022**. Oferta ważna od **25.08.2022** do **31.08.2022**, 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.