



Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



**Dorsz
atlantycki
połędwica
100 g**

**tylko
6,69**



**Łosoś
atlantycki
patroszony
100 g**

**tylko
4,99**



**Makreła
filet Butterfly
100 g**

**tylko
2,69**



**Tuszką
śledziową
wędzona
100 g**

**tylko
1,29**

Oferta ważna od **20.10.2022** do **26.10.2022**
lub do wyczerpania zapasów.



Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,39



Pstrąg
lososiowy
filet
ze skórą
100 g

tylko
4,29

PSTRĄG PIECZONY Z JABŁKAMI I BRZOSKWINIAMI

Składniki
na 4 porcje

Przygotowanie

- 4 filety z pstrąga
- 2 jabłka
- 2 brzoskwinie
- 1 cytryna
- 4 plastry mozzarelli K-Classic
- 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich K-Classic
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- 4-5 łyżek oliwy
- sól
- świeżo zmielony pieprz

Z umytej cytryny otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Ząbki czosnku obrać, posiekać, rozetrzeć ze sporą szczyptą soli. Oliwę wymieszać ze skórką i sokiem cytrynowym, pieprzem i czosnkiem. Filety rybne opłukać, osuszyć, posmarować przygotowaną marynatą i odstawić pod przykryciem do lodówki na 30 minut. Jabłka i brzoskwinie umyć, przekroić na połówki. Usunąć pestki i gniazda nasienne. Połówki owoców pokroić na cząstki. Cztery duże kawałki folii aluminiowej posmarować masłem. Na każdym filecie rybnym ułożyć na przemian cząstki jabłka i brzoskwinii. Na wierzchu położyć po plasterku mozzarelli i posypać posiekanymi orzechami. Filety zawinąć w folię aluminiową tak, aby nad warstwą sera była wolna przestrzeń (by roztopiający się ser nie przywarł do folii). Pakunki włożyć do piekarnika z włączoną funkcją grilla i piec przez około 20 minut. Podawać np. z ryżem.

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 **42** z dnia **20.10.2022**. Oferta ważna od **20.10.2022** do **26.10.2022**, 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.

