



Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



Dorsz
atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
5,29



Makrela
filet Butterfly
100 g

tylko
2,69



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,39



Leszcz
tusza
wędzona
na gorąco
100 g

tylko
1,49

Oferta ważna od **19.01.2023** do **25.01.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



CHAZUKE - ZUPA Z ŁOSOSIEM

Halibut
tusza
100 g

tylko
3,99

Łosoś
atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,39

Składniki na 4 porcje

- 2 torebki zielonej herbaty
- 60 g ryżu jaśminowego
- sól
- 400 g filetów z łososa
- 1-cm kawałek imbiru
- 4-5 łyżek sosu sojowego
- świeżo zmielony pieprz
- 2 liście alg nori
- 200 g białych i brązowych pieczarek
- 1-2 łyżeczki soku limonkowego
- 1-2 łyżeczki słodkiego sosu chili
- 2 łyżki posiekanej natki

Przygotowanie

Torebki herbaty zalać 800 ml wrzącej wody i zaparzać przez ok. 5 min. Następnie usunąć torebki, zagotować herbatę, wsypać do niej ryż, posolić i gotować na małym ogniu przez ok. 10 min. Łososa umyć, osuszyć i umieścić w naczyniu do zapiekania. Obrąć imbir, posiekać lub zetrzeć na tarce, wymieszać z 2 łyżkami sosu sojowego, przyprawić pieprzem. Następnie posmarować tą mieszanką łososa i piec go w nagrzanym piekarniku w temp. 180°C (piekarnik gazowy: stopień 3, termoobieg 160°C) przez ok. 15 min. Pokroić drobno liście nori. Oczyszczyć grzyby, pokroić na cienkie plasterki, wraz z nori dodać do zupy i krótko podgrzewać. Doprawić zupę sokiem limonkowym, sosem chili i resztką sosu sojowego. Napełnić talerze zupą. Łososa podzielić na kawałki, włożyć do każdego talerza z zupą, posypać pietruszką i podawać.

**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 3 z dnia 19.01.2023. Oferta ważna od 19.01.2023 do 25.01.2023, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej, lub do wyczerpania zapasów. Zdjęcia produktów zamieszczonych 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.

