



**Dorsz
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

tylko
5,19



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

tylko
4,99



Leszcz
płat ze skórą
100 g

tylko
1,79



Pikling
wędzony
100 g

tylko
1,49

Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Oferta ważna od **16.02.2023** do **22.02.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



**Karaś
tusza
100 g**

**tylko
1,69**



**Makreła
filet Butterfly
100 g**

**tylko
2,69**



RYBA W PANIERCE KOKOSOWEJ

Składniki na 2 porcje

- 2 filety z makreli (po ok. 150 g)
- 1 łyżka soku z limonki
- ½ łyżeczki miodu
- sól
- 2 łyżki mąki
- 1 jajko
- 40 g wiórków kokosowych
- 20 g bułki tartej
- 100 g mieszanki białego i dzikiego ryżu
- 150 ml mleczka kokosowego
- 150 ml bulionu rybnego
- 1-2 łyżeczki zasmażki błyskawicznej jasnej
- ½-1 łyżeczka pasty curry
- 2 łyżki oleju

Przygotowanie

Filety z makreli umyć i osuszyć. Wymieszać sok z limonki z miodem i posmarować rybę, a następnie posolić i obtoczyć w mące. Jajko ubić trzepaczką, wiórki kokosowe wymieszać z bułką tartą. Filety obtoczyć najpierw w jajku, a następnie w panierce z wiórkami. Ryż gotować w osolonej wodzie 15-20 minut. Zagotować mleczko kokosowe i bulion rybny, poczekać, aż woda lekko odparuje, a następnie dodać zasmażkę, pastę curry i posolić. Filety rybne smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron przez ok. 8-10 minut na kolor złotobrzowy. Podawać z ryżem i sosem.

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 •
Warszawa, ul. Fieldorfa 41; ul. Połczyńska 4 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4 •
Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 7 z dnia 16.02.2023. Oferta ważna od 16.02.2023 do 22.02.2023, 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.

