



Kaufland



Dorsz atlantycki
połędwica
100 g

tylko
7,29



Pstrąg tęczowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,39



Okoń
tusza
100 g

tylko
3,09



Pstrąg
wędzony
100 g

tylko
3,49

Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Oferta ważna od **4.05.2023** do **10.05.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



Halibut
filet
bez skóry
100 g

tylko
7,49



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,49

SMAŻONY ŁOSOŚ ZE SZPINAKIEM I MLEKIEM KOKOSOWYM

Składniki na 4 porcje

- 750 g mrożonych liści szpinaku
- 200 g ryżu basmati w torebkach do gotowania
- sól
- 4 kawałki fileta z łososa po ok. 150 g
- świeżo mielony pieprz
- 1 łyżka oleju
- 1 cebula
- 2 zębki czosnku
- 1 czerwona papryczka chili
- 200 ml mleka kokosowego
- sok z 1 cytryny
- szczypta mielonej gałki muszkatołowej
- 50 g pistacji
- 40 g masła
- szczypiorek

Przygotowanie

Szpinak rozmrozić i osączyć. Ryż ugotować w osolonej wodzie. Umyte i osuszone kawałki łososa doprawić solą i pieprzem, a następnie usmażyć na rozgrzanym oleju po ok. 4 minuty z każdej strony. Następnie wyjąć z patelni i trzymać w ciepłym miejscu. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w kosteczkę. Chili posiekać drobno i pod smażyć na patelni razem z cebulą i czosnkiem. Dodać mleko kokosowe i sok z cytryny, gotować całość ok. 4 minut. Dodać dobrze osączony szpinak i zagotować. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Pistacje posiekać i wymieszać z ryżem. Rybę, szpinak i ryż wyłożyć na talerze. Masło roztopić w rondelku i polać łososa. Danie ozdobić szczypiorkiem.

**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 18 z dnia 4.05.2023. Oferta ważna od 4.05.2023 do 10.05.2023, 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.

