



Czas na Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g

tylko
5,99



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,89



Makreła
filet
Butterfly
100 g

tylko
2,69



Leszcz
tusza
wędzona
na gorąco
100 g

tylko
1,79



Oferta ważna od **25.05.2023** do **31.05.2023**
lub do wyczerpania zapasów.

**Dorsz
atlantycki
filet
bez skóry
100 g**

**tylko
5,49**



**Karaś
tusza
100 g**

**tylko
1,79**

PULPETY RYBNE Z RYŻEM I SOSEM CURRY

Składniki na 4 porcje

Przygotowanie

- 200 g ryżu
długoziarnistego
- sól
- 2 czerwone papryki
- 2 łodygi selera naciowego
- 1 mała puszka kukurydzy
- świeżo zmielony pieprz
- 1 pęczek pietruszki
- 600 g filetów z dorsza
- 1 jajko
- 325 ml śmietanki
do ubijania
- starta gałka
muszkatołowa
- 30 g masła
- 1 łyżeczka mąki
- 2 łyżeczki curry
- 100 ml bulionu

Ryż ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Papryki i seler pokroić na małe kawałki. Kukurydzę odcedzić. Warzywa wymieszać z ryżem, doprawić solą i pieprzem. Pietruszkę posiekać. Rybę zemieć w maszynce lub zmiksować. Oddzielić białko od żółtka. Do ryby dodać żółtko, 100 ml śmietanki, sól, pieprz i gałkę muszkatołową, całość jeszcze raz zmiksować, dodać posiekaną natkę pietruszki. Resztę śmietany ubić, 2/3 dodać do masy. Białko ubić na sztywno i również dodać do masy. Uformować kulki, włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować przez 15 min na średnim ogniu.

Sos: masło roztopić w garnku, dodać mękę i curry, gotować 2-3 min, mieszając. Wlać bulion i resztę ubitej śmietany, gotować przez 2-3 min, cały czas mieszając, doprawić solą i pieprzem. Pulpety rybne wyjąć z wody, podawać z sosem curry i ryżem z warzywami.

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

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

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 21 z dnia 25.05.2023. Oferta ważna od 25.05.2023 do 31.05.2023, 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.

