



Kaufland

**Łosoś
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

**tylko
7,49**

**Pstrąg
tęczowy**
patroszony
100 g

**tylko
2,80**

**Dorsz
atlantycki**
połowica
100 g

**tylko
7,29**

**Pstrąg
wędzony**
100 g

**tylko
3,49**

Oferta ważna od **1.06.2023** do **6.06.2023**
lub do wyczerpania zapasów.

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**





Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,49



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko
7,49

FILET Z HALIBUTA Z SZAFRANOWYM RISOTTEM

Składniki
na 4 porcje

- 1 pęczek cebulki ze szczypiorem
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 200 g ryżu do risotta
- 800 ml gorącego bulionu
- 0,1 g szafranu
- 4 filety z halibuta
- sól, pieprz
- 3 łyżki zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki startego parmezanu

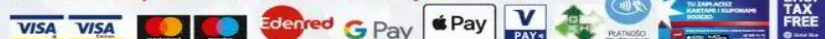
Przygotowanie

Cebulę ze szczypiorem oczyścić, umyć i pokroić w krążki. Czosnek obrać, zmiąć i podsmażyć z cebulą na rozgrzanej oliwie. Dodać ryż i podsmażyć przez 2 minuty, mieszając. Stopniowo dodawać bulion, włożyć szafran i gotować 30-40 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Rybę umyć, osuszyć, doprawić solą i pieprzem, i obtoczyć w zmielonych orzechach. Rozgrzać masło, smażyć rybę 8-12 minut na chrupiąco. Do risotta dodać parmezan i doprawić solą i pieprzem. Rybę podawać z risottem. Do dania pasuje rozszponka z dressingiem cebulowym.

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 22 z dnia 1.06.2023. Oferta ważna od 1.06.2023 do 6.06.2023, 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.



Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Kaufland