



Kaufland



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

tylko
2,80



Łosoś
atlantycki
patroszony
100 g

tylko
4,99



Makreła
filet
Butterfly
100 g

tylko
2,69



Leszcz
tusza
wędzona
na gorąco
100 g

tylko
1,79

Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Oferta ważna od **13.07.2023** do **19.07.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



Halibut
tusza
100 g

tylko
4,79



Dorsz atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
5,49

GOŁĄBKI DORSZOWE Z KREMOWĄ POLENTĄ



Składniki na 4 porcje

- 8 dużych liści kapusty włoskiej
- sól, pieprz
- 400 g filetów z dorsza
- 5 łyżek bułki tartej
- 1 jajko
- 40 g suszonych pomidorów
- 1 łyżka małych kaparów
- 2 łyżki posiekanych mieszanych ziół
- sok z cytryny, 2 łyżki oleju
- 400 ml bulionu, 300 ml mleka
- 1 ząbek czosnku, liść laurowy
- 70 g kaszy kukurydzianej
- kilka posiekanych igieł rozmarynu
- 2-3 łyżki jasnej zasmażki
- 1-2 łyżeczki musztardy stołowej

Przygotowanie

Liście kapusty zblanszować w osolonej wodzie. Filety umyć, osuszyć i zmiksować z bułką tartą i jajkiem. Suszone pomidory pokroić w kostkę, razem z kaparami i ziołami dodać do masy rybnej, doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Na każde 2 ułożone jeden na drugim liście nałożyć porcję farszu. Zwinąć jak gołąbki, związać nicią i obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Wlać bulion, zagotować i dusić 25-30 minut. Mleko zagotować z 300 ml wody, obranym czosnkiem i liściem laurowym. Wsypać kaszę, mieszając trzepaczką i gotować ok. 20 min. Czosnek i liść usunąć, polentę wymieszać z rozmarynem, doprawić solą i pieprzem. Gołąbki wyjąć z sosu, sos zagęścić i doprawić solą, pieprzem, rozmarynem i musztardą. Na talerzach ułożyć gołąbki i polentę, polać sosem.

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 28 z dnia 13.07.2023. Oferta ważna od 13.07.2023 do 19.07.2023, 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.

