



OD CZWARTKU 17.08
DO ŚRODY 23.08

Czas na *Ryby*



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



GDZIE WIELKI WYBÓR NA GRILLA MAM?

Płoc
tusza
100 g

tylko
1,79



Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g

tylko
5,99



Pstrąg
tęczowy
filet
ze skórą
100 g

tylko
4,39



Sandacz
filet ze skórą
100 g

tylko
7,39

**Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g**

tylko

2,80

**Dorsz
atlantycki
filet
bez skóry
100 g**

tylko

5,49

GRILLOWANE PSTRĄGI W PŁASZCZYKACH Z BOCZKU

Składniki na 2 porcje

- 1 czerwona cebula
- 100 g kwaśnej gęstej śmietany
- 100 g jogurtu naturalnego
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka octu ziołowego
- sól, pieprz
- 4 średnie ziemniaki
ugotowane w mundurkach
- 100 g tartego żółtego sera
- 2 pstrągi po ok. 300 g
- 1/2 cytryny
- po 1 łyżce posiekanego
oregano i tymianku
- 6 długich plasterków boczku

Przygotowanie

Cebulę obrać i posiekać. Śmietanę wymieszać z jogurtem, cebulą, cukrem i octem, doprawić solą i pieprzem. Ziemniaki przekroić wzdłuż na pół, łyżeczką wydrążyć po trochu miększu i wymieszać go z tartym serem. Posolić i wypełnić masą wgłębienia w ziemniakach. Połówki ziemniaków złożyć i owinąć folią aluminiową. Ryby umyć, osuszyć i posolić. Cytrynę umyć, pokroić w kostkę, wymieszać z ziołami i włożyć do ryb. Każdą rybę owinąć 3 plasterkami boczku i grillować w rusztach do ryb ok. 15 minut, kilka razy obracając. Ziemniaki piec na grillu przez 10-12 minut. Ryby podawać z pieczonymi ziemniakami i dipem.

**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 **33** z dnia **17.08.2023**. Oferta ważna od **17.08.2023** do **23.08.2023**, 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.

