



Czas na *Ryby*



Sandacz
filet
ze skórą
100 g

tylko
7,39

Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g

tylko
5,99



Leszcz
wędzony
tusza
100 g

tylko
1,79



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,49

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Oferta ważna
od **7.09.2023** do **13.09.2023**
lub do wyczerpania zapasów.

Czas na *Ryby*



DORSZ Z CYKORIA, I KOPREM WŁOSKIM

100% Składniki
na 2 porcje

- 400 g fileta z dorsza
- 1 koper włoski
- 3 cykorie
- 150 g masła
- 50 ml bulionu warzywnego
- sól, pieprz
- ¼ pęczka kolendry lub natki pietruszki

Przygotowanie

Filety umyć, osuszyć papierem kuchennym, usunąć ewentualne ości, podzielić na porcje. Koper włoski umyć, osuszyć i pokroić na kawałki. Cykorie umyć, osuszyć i pokroić wzdłuż na ćwiartki.

Połowę masła rozpuścić w szerokim garnku i zeszklić na nim koper włoski i cykorię. Następnie podlać bulionem, doprawić solą i pieprzem. Przez ok. 10 minut dusić pod przykryciem.

W rondelku rozpuścić resztę masła i tak długo je podgrzewać, aż zacznie się robić brązowe. Następnie przelać przez gęste sito. Masło klarowane ponownie rozgrzać na patelni i smażyć w nim rybę przez ok. 5 minut. Pieniącym się masłem polewać rybę podczas smażenia.

Kolendrę lub natkę umyć, osuszyć, oberwać listki. Rybę ułożyć na duszonym koprze włoskim i cykorii, udekorować kolendrą lub natką.

**Dorsz
atlantycki**
filet bez skóry
100 g

tylko
5,49

**Pstrąg tęczowy
patroszony**
100 g

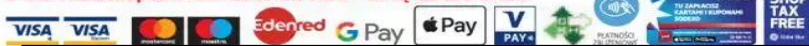
tylko
2,80

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU 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 **36** z dnia **7.09.2023**. Oferta ważna od **7.09.2023** do **13.09.2023**, 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.



Kaufland