



Czas na *Ryby*



Makrela
filet Butterfly
100 g

tylko
2,69



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,49



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

Oferta ważna
od **28.09.2023** do **4.10.2023**
lub do wyczerpania zapasów.

Czas na Ryby



ŁOSOŚ PIECZONY Z JABŁKIEM I BRZOSKWINIĄ

Składniki
na 4 porcje

- 1 cytryna
- 2-3 ząbki czosnku
- 4-5 łyżek oliwy z oliwek
- 2 jabłka
- 2 brzoskwinie
- 4 filety z łososia
- 4 plastry sera rokpol
- 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- sól, świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie

Z umytej cytryny otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Ząbki czosnku obrać, posiekać, rozetrzeć ze sporą szczyptą soli. Oliwę wymieszać ze skórką i sokiem cytrynowym, świeżo zmielonym czarnym pieprzem oraz roztartym z solą czosnkiem. Filety rybne opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem, posmarować przygotowaną marynatą i odstawić pod przykryciem do lodówki na 30 minut. Jabłka i brzoskwinie umyć, przekroić na połówki. Usunąć z brzoskwiń pestki, a z jabłek wykroić gniazda nasienne. Połówki owoców pokroić na cząstki. Cztery duże kawałki folii aluminiowej posmarować masłem. Na każdym filecie rybnym ułożyć na przemian cząstki jabłka i brzoskwinii. Na wierzchu położyć po plasterku rokpoli i posypać posiekanymi orzechami. Filety zawinąć w folię aluminiową tak, aby nad warstwą sera była wolna przestrzeń (by roztopiający się ser nie przywarł do folii). Pakunki włożyć do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec około 20 minut.

**Łosoś
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

tylko
7,49

**Leszcz
wędzony**
tłuszą
100 g

tylko
1,79

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. Fiedorfa 41; ul. Połczyńska 4 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4 •
Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 39 z dnia 28.09.2023. Oferta ważna od 28.09.2023 do 4.10.2023, 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.

