



Czas na *Ryby*



**Dorsz
atlantycki**
filet bez skóry
100 g

tylko
4,89

**Pstrąg
łosośowy**
filet ze skórą
100 g

tylko
5,49

Halibut
tusza
100 g

tylko
4,49

Makreła
tusza
100 g

tylko
1,99

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Oferta ważna
od 3.01.2024 do 10.01.2024
lub do wyczerpania zapasów.

Czas na Ryby



**Łosoś
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

tylko
6,99

**Pikling
wędzony**
100 g

tylko
1,49

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ



ŁOSOŚ W ZIOŁOWEJ PANIERCE Z RYZEM

Składniki
na 4 porcje

- 500 g fileta z łososia
- sól, pieprz
- 2 łyżki mąki
- 1 jajko
- 200 g ryżu
- mieszanka suszonych ziół (np. prowansalskich)
- 50 g bułki tartej
- ½ łyżeczki startej skórki z cytryny
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki oleju

Przygotowanie

Rybę umyć, osuszyć i podzielić na 4 równe porcje. Doprawić solą i pieprzem, obtoczyć w mące. Roztrzepać jajko. Ryż gotować w osolonej wodzie 10-15 min. ¾ porcji ziół wymieszać z bułką tartą i skórką cytrynową. Kawałki ryby skropić sokiem z cytryny, obtoczyć w jajku, a następnie w mieszance ziołowej. Panierkę docisnąć. Rybę smażyć na rozgrzanym oleju po ok. 4 min z każdej strony. Ryż wymieszać z pozostałymi ziołami i razem z usmażoną rybą wyłożyć na talerze. Można ozdobić plasterkami cytryny. Do dania pasuje zielona sałata.

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 01 z dnia 3.01.2024. Oferta ważna od 3.01.2024 do 10.01.2024, 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.

