



Czas na *Ryby*



Sandacz
filet
ze skórą
100 g



tylko
7,39

**Pstrąg
łososiowy**
filet ze skórą
100 g



tylko
4,79

tylko
7,39

Halibut
filet bez skóry
100 g



**Dorsz
atlantycki**
filet bez skóry
100 g



tylko
5,49

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Oferta ważna
od **25.01.2024** do **31.01.2024**
lub do wyczerpania zapasów.

Czas na Ryby



Makrela
filet Butterfly
100 g

tylko
2,59

Łosoś
atlantycki
filet ze skórą
100 g



tylko
7,29

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ



ŚRÓDZIEMNO- MORSKA MAKRELA Z WARZYSWAMI

Składniki na 4 porcje

- 4 filety z makreli (po 200 g)
- 1-2 łyżki soku z cytryny
- sól, grubo zmielony kolorowy pieprz
- 2 łyżki posiekanych ziół (np. bazylia, tymianek, oregano)
- 1 bakłażan
- 1 cukinia
- 400 g pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 10 oliwek
- 2 gałązki rozmarynu
- 1 ciabatta (ok. 200 g)



Przygotowanie

Filety z makreli umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą, pieprzem i ziołami. Warzywa umyć, bakłażan i cukinię pokroić w półplasterki. Pomidory pokroić w ósemki. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, czosnek obrać i zgnieść. Na dużej patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy, partiami przesmażyć plastry bakłażana i cukinii z cebulą i czosnkiem. Podsmażone warzywa razem z oliwkami rozłożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, doprawić solą i pieprzem. Dołożyć gałązki rozmarynu i filety z makreli, skropić pozostałą oliwą i piec w nagrzanym do 180°C piekarniku przez około 20 minut. Dodać pomidory i podawać z ciabattą pokrojoną na kromeczki.

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 04 z dnia 25.01.2024. Oferta ważna od 25.01.2024 do 31.01.2024, 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.

