



OD CZWARTKU 1.02
DO ŚRODY 7.02

Czas
na
Ryby



RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ



Makreła
tusza
100 g

tylko
1,89



Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g

tylko
5,99



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,49



Dorsz
czarny
filet
bez skóry
100 g

tylko
3,49

Czas na Ryby



FILETY Z PSTRĄGA POD CHRZANOWĄ PIERZYNKĄ

Składniki na 4 porcje

- 4 filety z pstrąga po ok. 160 g
- 2 łyżki soku z cytryny
- sól, grubo mielony kolorowy pieprz
- 80 g bułki tartej
- 60 g miękkiego masła
- 4 łyżki chrzanu ze słoika
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- tłuszcz do formy
- 500 g ugotowanych buraków
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka oliwy
- 2-3 łyżki octu balsamicznego
- 3-4 łyżki bulionu warzywnego

Przygotowanie

Filety opłukać, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem. Bułkę tartą wymieszać z masłem, chrzanem i pietruszką, doprawić solą i pieprzem. Masę rozłożyć równomiernie na filetach. Rybę włożyć do natłuszczonego naczynia żaroodpornego, włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 200°C (termoobieg 180°C), piec 15 minut. Buraki pokroić w kostkę. Cukier skarmelizować w rozgrzanej oliwie, rozrobić octem i bulionem. Dodać buraczki, wymieszać, podgrzewać ok. 5 min, doprawić solą i pieprzem. Rybę podać z glazurowanymi buraczkami i ziemniakami z wody.



Pstrąg tęczowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,39



Pstrąg
wędzony
100 g

tylko
3,59

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 **05** z dnia **1.02.2024**. Oferta ważna od **1.02.2024** do **7.02.2024**, 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.

