



OD CZWARTKU 15.02
DO ŚRODY 21.02

Czas
na
Ryby



RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ



**Pstrąg
łososiowy**
filet ze skórą
100 g

tylko
4,79



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko
7,49



Sandacz
filet ze skórą
100 g

tylko
6,99



**Dorsz
atlantycki**
filet bez skóry
100 g

tylko
5,49

SMAŻONY ŁOSOŚ ZE SZPINAKIEM I MLEKIEM KOKOSOWYM



Składniki na 4 porcje

- 750 g mrożonych liści szpinaku
- 200 g ryżu basmati w torebkach do gotowania
- sól
- 4 kawałki fileta z łososia po ok. 150 g
- świeżo mielony pieprz
- 1 łyżka oleju
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryczka chili
- 200 ml mleka kokosowego
- sok z 1 cytryny
- szczypta mielonej gałki muskatołowej
- 50 g pistacji
- 40 g masła
- szczypiorek

Przygotowanie

Szpinak rozmrozić i osączyć. Ryż ugotować w osolonej wodzie. Umyte i osuszone kawałki łososia doprawić solą i pieprzem, a następnie usmażyć na rozgrzany olej po ok. 4 minuty z każdej strony. Następnie wyjąć z patelni i trzymać w ciepłym miejscu. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w kosteczkę. Chili posiekać drobno i podsmażyć na patelni razem z cebulą i czosnkiem. Dodać mleko kokosowe i sok z cytryny, gotować całość ok. 4 minut. Dodać dobrze osączony szpinak i zagotować. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową. Pistacje posiekać i wymieszać z ryżem. Rybę, szpinak i ryż wyłożyć na talerze. Masło roztopić w rondelku i polać łososia. Danie ozdobić szczypiorkiem.



**Łosoś
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

tylko
7,29



**Pikling
wędzony**
100 g

tylko
1,49

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 • **Rzeszów**, al. Rejtana 40

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 07 z dnia 15.02.2024. Oferta ważna od 15.02.2024 do 21.02.2024, 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.

