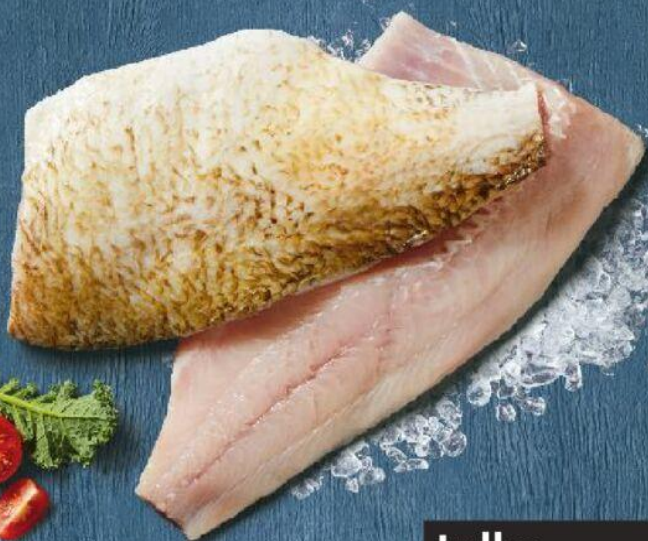




OD CZWARTKU 7.03
DO ŚRODY 13.03

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE
SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Leshcz
płat ze skórą
100 g

tylko
1,79



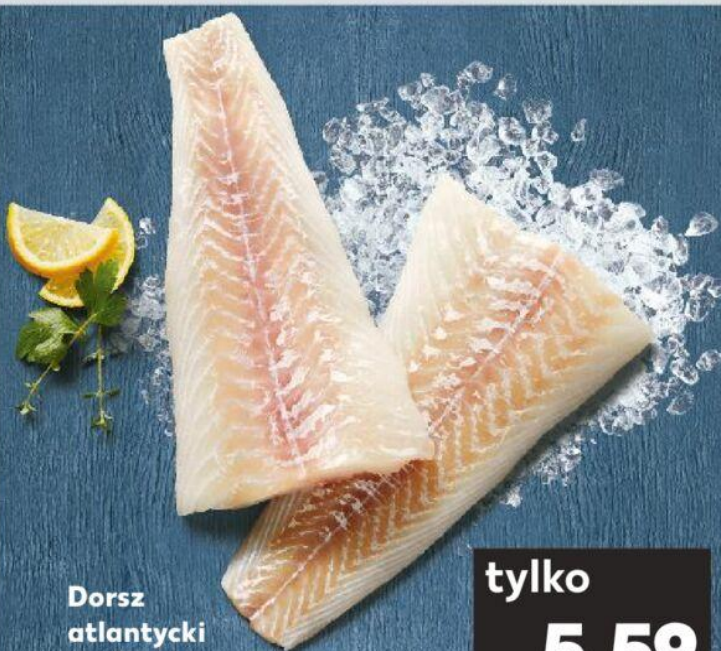
Amur
płat ze skórą
100 g

tylko
3,79



Sandacz
filet ze skórą
100 g

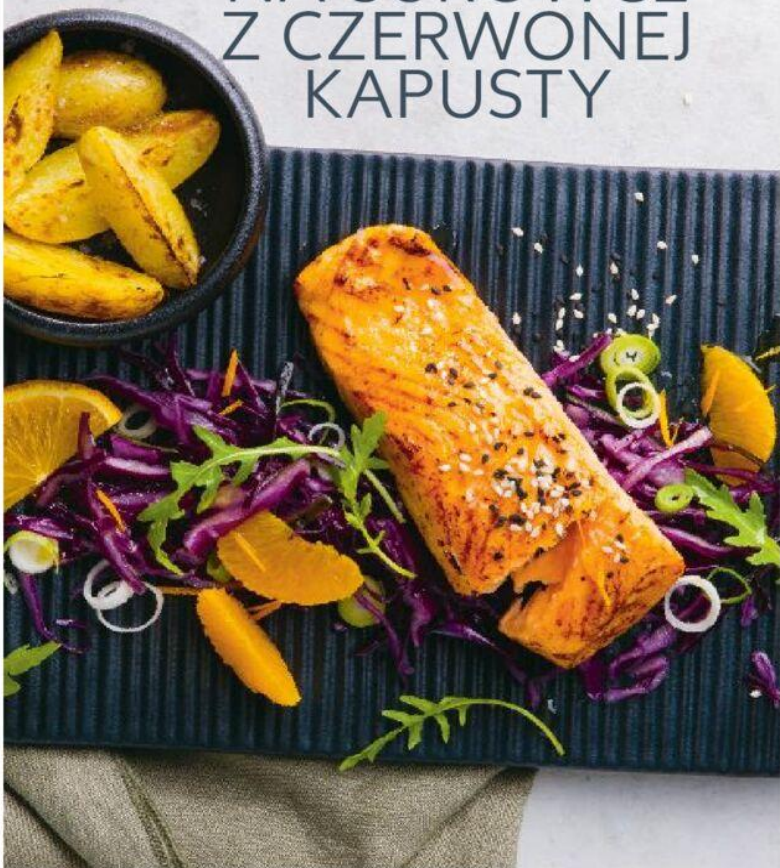
tylko
6,99



Dorsz
atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
5,59

ŁOSOŚ W SEZAMIE NA SURÓWCE Z CZERWONEJ KAPUSTY



Składniki na 4 porcje

- 750 g czerwonej kapusty
- 1 szalotka
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki miodu
- 3 pomarańcze
- 600 g małych ziemniaków
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 4 filety z łososia (po ok. 125 g)
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka sezamu K-Bio
- 80 g rukoli
- 2 cebule dymki ze szczypiorem
- sól, pieprz

Przygotowanie

Kapustę poszatkować. Szalotkę i czosnek drobno pokroić, połączyć z kapustą, dodać 1 łyżeczkę soli i 1 łyżkę miodu, dobrze wymieszać i odstawić na godzinę. Pomarańcze umyć, osuszyć, zetrzeć skórkę, wyfiletować, zachować sok. Piekarnik nagrzać do 190°C z termoobieganiem (lub 210°C bez termoobiegu). Ziemniaki umyć, pokroić w cząstki, wymieszać z 1 łyżką oliwy i olejem sezamowym, piec ok. 15 min. Filety z łososia umyć i osuszyć. 1 łyżkę soku z pomarańczy wymieszać z 1 łyżeczką skórki pomarańczowej, resztą miodu, 1 łyżką oliwy i musztardą, doprawić solą i pieprzem. Filety z łososia ułożyć skórą do dołu w formie żaroodpornej, posmarować marynatą, posypać sezamem i wraz z ziemniakami piec w piekarniku przez kolejnych 10 minut. Rukolę i dymkę umyć, osączyć. Rukolę pokroić na kawałki, dymkę na cienkie krążki. Kapustę lekko odcisnąć, odlać sok, dodać fileciki z pomarańczy, rukolę i dymkę, wymieszać i doprawić sokiem i startą skórką z pomarańczy, resztą oliwy z oliwek, solą i pieprzem. Surówkę z czerwonej kapusty podawać z łososiem i pieczonymi ziemniakami.



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,49



Makreła
płat wędzony
100 g

tylko
2,99

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 10 z dnia 7.03.2024. Oferta ważna od 7.03.2024 do 13.03.2024, 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.

