



OD CZWARTKU 21.03
DO WTORKU 26.03

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE
SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na *Ryby*



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

tylko
4,69



Pstrąg
tęczowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,49



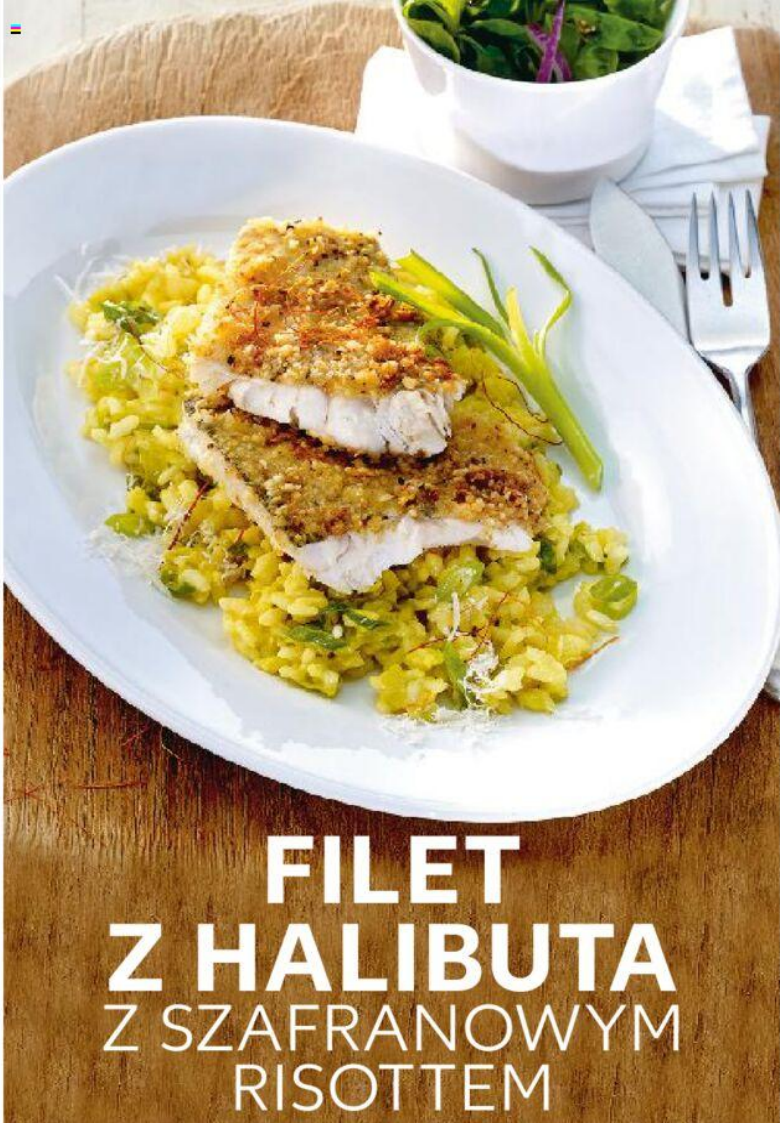
Makreła
filet Butterfly
100 g

tylko
2,59



Dorsz
atlantycki
połudwica
100 g

tylko
6,99



FILET Z HALIBUTA Z SZAFRANOWYM RISOTTEM

Składniki na 2 porcje

- 1 pęczek cebulki ze szczypiorem
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 200 g ryżu do risotta
- 800 ml gorącego bulionu
- 0,1 g szafranu
- 4 filety z halibuta
- sól, pieprz
- 3 łyżki zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki startego parmezanu



Przygotowanie

Cebulę ze szczypiorem oczyścić, umyć i pokroić w krążki. Czosnek obrać, zmiażdżyć i podsmażyć z cebulą na rozgrzanej oliwie. Dodać ryż i podsmażać przez 2 minuty, mieszając. Stopniowo dodawać bulion, włożyć szafran i gotować 30-40 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Rybę umyć, osuszyć, doprawić solą i pieprzem i obtoczyć w zmielonych orzechach. Rozgrzać masło, smażyć rybę 8-12 minut na chrupiąco. Do risotta dodać parmezan i doprawić solą i pieprzem. Rybę podawać z risottem. Do dania pasuje roszponka z dressingiem cebulowym.



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko
7,49



Karaś
tusza
100 g

tylko
1,69

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 12 z dnia 21.03.2024. Oferta ważna od 21.03.2024 do 26.03.2024, 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.

