



OD CZWARTKU 11.04
DO ŚRODY 17.04

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



Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,39



Makrela
filet Butterfly
100 g

tylko
2,69

FISH AND CHIPS



Składniki na 2 porcje

- 1 szalotka
- 1 cytryna
- 3 łyżki oleju + ok. 2 l oleju do smażenia
- 200 g mrożonego groszku
- sól, pieprz
- 600 g ziemniaków
- 100 g + 2 łyżki mąki
- 150 ml jasnego piwa bezalkoholowego
- 400 g polędwicy z dorsza
- 1 łyżeczka gruboziarnistej soli morskiej
- ok. 100 g korniszonów
- ok. 50 ml octu jabłkowego
- ręczniki papierowe

Przygotowanie

Szalotkę obrać i posiekać. Cytrynę umyć, z połowy zetrzeć skórkę, cytrynę pokroić w cząstki. W garnku rozgrzać 3 łyżki oleju, szalotkę zeszklić. Dodać groszek i skórkę z cytryny, smażyć 3-4 min, mieszając. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny, zmiksować. Purée trzymać w cieple. Ziemniaki pokroić w słupki gr. 1 cm, osuszyć na ręczniku papierowym. 100 g mąki wymieszać w misce z 1/2 łyżeczki soli, dodać piwo i wymieszać na gładkie ciasto. Polędwicę opłukać, osuszyć i pokroić na kawałki dł. ok. 10 cm. Doprawić solą, pieprzem i sokiem cytrynowym, obtoczyć w 2 łyżkach mąki. Olej do głębokiego smażenia rozgrzać we frytkownicy lub w garnku (do 140°C), frytki smażyć ok. 5 min. Wyjąć i osączyć. Olej podgrzać do temp. 180°C, włożyć frytki jeszcze na 5 minut. Wyjąć i wymieszać w misce z solą morską. Polędwicę dokładnie obtoczyć w cieście i smażyć w rozgrzanym oleju ok. 2 min na złotobrzowo. Wyjąć i osączyć na ręczniku kuchennym. Rybę podawać z frytkami, purée z groszku, cząstkami cytryny, korniszonami i octem. Można też podać keczup.



**Dorsz
atlantycki**
polędwica
100 g

tylko
7,29



Pstrąg wędzony
100 g

tylko
3,49

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 15 z dnia 11.04.2024. Oferta ważna od 11.04.2024 do 17.04.2024, 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.



Kaufland