



OD CZWARTKU 23.05
DO WTORKU 28.05

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE
SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na *Ryby*



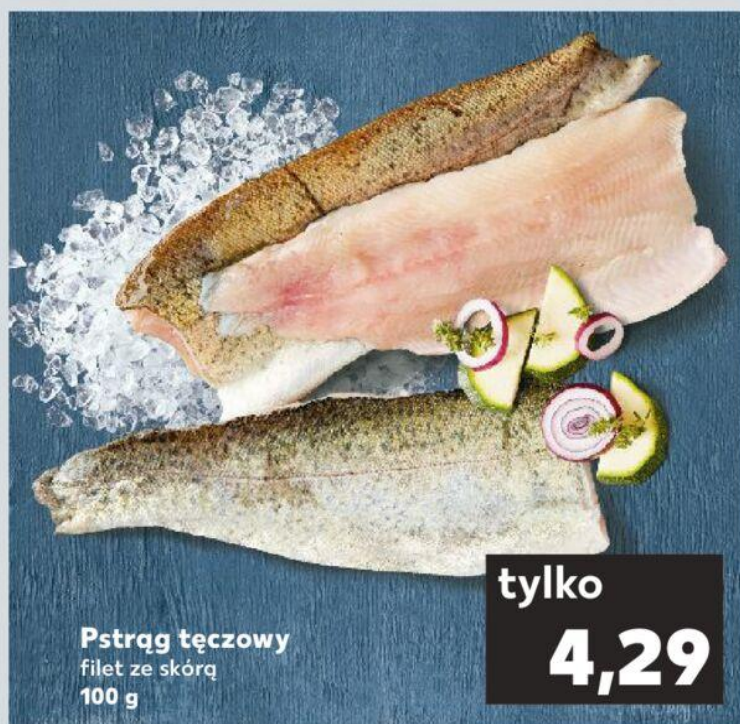
Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

tylko
4,69



Sandacz
filet ze skórą
100 g

tylko
6,99



Pstrąg tęczowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,29



Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,39

DORSZ TERIYAKI



Składniki na 4 porcje

- 1 ząbek czosnku
- ½ małej papryczki chili
- 4 łyżki sosu teriyaki
- ½ łyżeczki proszku curry
- szczypta ostrej papryki w proszku
- 3 łyżki oleju sezamowego
- połędwice z dorsza (ok. 500 g)
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 2 małe cukinie
- 2 łyżeczki miodu
- sól morską



Przygotowanie

Czosnek obrać i zgnieść. Papryczkę chili przekroić wzdłuż, usunąć pestki, umyć i pokroić w kosteczkę. Do woreczka strunowego włożyć sos teriyaki, czosnek, chili, curry, paprykę i 2 łyżki oleju, dokładnie wymieszać. Rybę umyć, osuszyć, włożyć do marynaty i chłodzić ok. 30 minut. Pomidorki i cukinię umyć. Cukinię pokroić w plastry. Rybę wyjąć z marynaty, włożyć do naczynia żaroodpornego i piec w temp. 160°C przez 15–20 minut. Plastry cukinii i pomidorki podsmażyć na pozostałym oleju, dodać miód i krótko karmelizować. Marynatą z ryby skropić warzywa i doprawić solą. Warzywa i rybę wyłożyć na talerze. Można posypać podprażonym sezamem i podawać z ryżem basmati.



**Dorsz
atlantycki**
połędwica
100 g

tylko
6,99



**Tuszka śledziowa
wędzona**
100 g

tylko
1,79

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 21 z dnia 23.05.2024. Oferta ważna od 23.05.2024 do 28.05.2024, 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.

