



OD CZWARTKU 6.06
DO ŚRODY 12.06

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE
SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na *Ryby*



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,99



Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g

tylko
6,29



Halibut
tusza
100 g

tylko
4,59

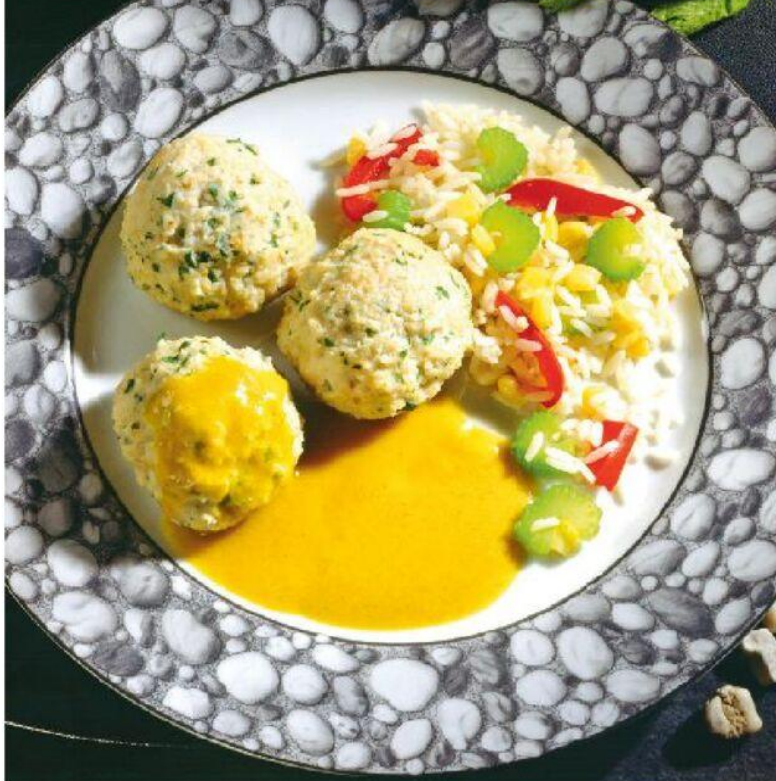


Śledź
tusza
100 g

tylko
1,59

PULPETY RYBNE

Z RYŻEM I SOSEM CURRY



Składniki na 4 porcje

- 200 g ryżu długoziarnistego
- sól
- 2 czerwone papryki
- 2 łodygi selera naciowego
- 1 mała puszka kukurydzy
- świeżo zmielony pieprz
- 1 pęczek pietruszki
- 600 g filetów z dorsza
- 1 jajko
- 325 ml śmietanki do ubijania
- starta gałka muskatołowa
- 30 g masła
- 1 łyżeczka mąki
- 2 łyżeczki curry
- 100 ml bulionu



Przygotowanie

Ryż ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Papryki i seler pokroić na małe kawałki. Kukurydzę odcedzić. Warzywa wymieszać z ryżem, doprawić solą i pieprzem. Pietruszkę posiekać. Rybę zemieć w maszynce lub zmixować. Oddzielić białko od żółtka. Do ryby dodać żółtko, 100 ml śmietanki, sól, pieprz i gałkę muskatołową, całość jeszcze raz zmixować, dodać posiekaną natkę pietruszki. Resztę śmietany ubić, 2/3 dodać do masy. Białko ubić na sztywno i również dodać do masy. Uformować kulki, włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować przez 15 min na średnim ogniu.

Sos: masło roztopić w garnku, dodać mąkę i curry, gotować 2-3 min, mieszając. Wlać bulion i resztę ubitej śmietany, gotować przez 2-3 min, cały czas mieszając, doprawić solą i pieprzem. Pulpety rybne wyjąć z wody, podawać z sosem curry i ryżem z warzywami.



Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
5,49



Leszcz wędzony
tusza
100 g

tylko
1,89

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 23 z dnia 6.06.2024. Oferta ważna od 6.06.2024 do 12.06.2024, 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