



OD CZWARTKU 19.09
DO ŚRODY 25.09

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

tylko
2,99



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

tylko
3,69



Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,79



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko
7,49

- 1 duży ogórek zielony
- 100 g ogórków konserwowych
- 1 pęczek szczypiorku
- 2 dymki
- 3 łyżki czerwonego octu
winnego
- świeżo zmielony pieprz
- sól
- 1 szczypta cukru
- 6 łyżek oleju
- 4 dzwonka z łososia
- zielenina do przybrania

gotowanie

Ogórka zielonego obrać i pokroić w cienkie plasterki. Ogórki konserwowe również pokroić w cienkie plasterki. Szczypioręk opłukać, osuszyć i posiekać. Białą część dymki oczyścić, umyć i bardzo drobno pokroić. Przygotowane składniki ułożyć na talerzach. Wymieszać ocet z solą, pieprzem, cukrem i 3 łyżkami oleju. Trochę zostawić, resztą skropić ogórki. Dzwonka łososia opłukać i osuszyć. Pozostały olej rozgrzać, smażyć łososia przez 3–4 minuty z każdej strony. Doprawić solą i pieprzem. Usmażone dzwonka łososia ułożyć na ogórkach, polać pozostałą marynatą i podawać przybrane np. rzęzuchą i kolendrą.



**Łosoś
atlantycki**
dzwonko
100 g

tylko
6,49



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,69

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **38** z dnia **19.09.2024**. Oferta ważna od **19.09.2024** do **25.09.2024**, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania promocji, chyba że wcześniej dojdzie 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 sklep.kaufland.pl

2     



Kaufland