



OD CZWARTKU 3.10
DO ŚRODY 9.10

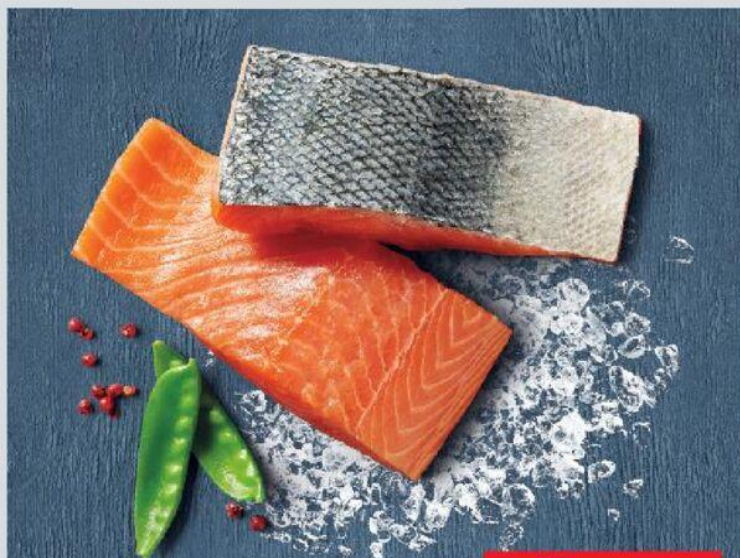
RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



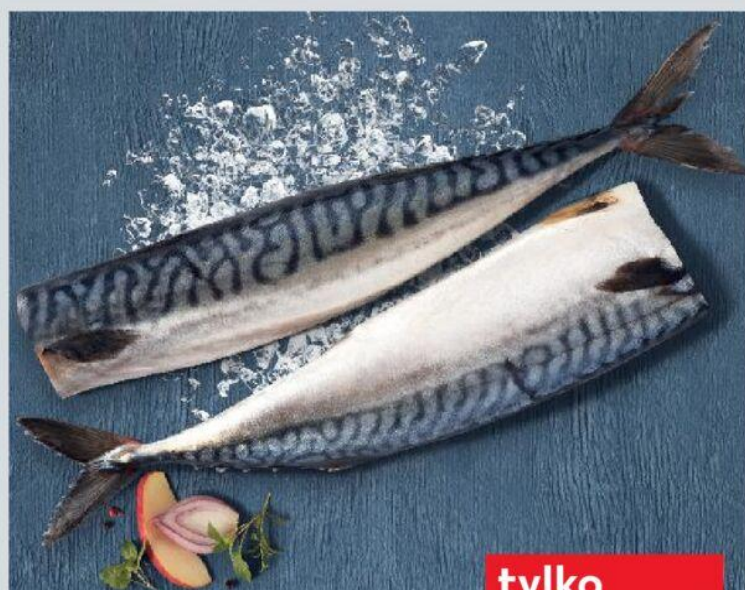
Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

tylko
5,29



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,39



Makreła
tusza
100 g

tylko
1,99



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko
7,49

DORSZ

Z BROKUŁAMI I PURÉE ZIEMNIACZANYM



Składniki na 4 porcje

- 800 g ziemniaków
- 500 g brokułów
- 100 g masła orzechowego
- 150 ml bulionu
- 1 łyżeczka miodu
- 1-2 łyżeczki proszku curry
- sól, pieprz
- 600 g filetów z dorsza
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżka maki
- 2 łyżki masła
- 80 ml gorącego mleka
- 1-2 szczypty mielonej gałki muskatołowej



Przygotowanie

Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę i gotować 15-20 minut w osolonej wodzie. Brokuł umyć, podzielić na różyczki i gotować w osolonej wodzie 8 minut. Masło orzechowe wymieszać z bulionem, podgrzać w małym garnku, doprawić miodem, curry, solą i pieprzem. Filety umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, posolić i obtoczyć w mące. Rozgrzać łyżkę masła, smażyć rybę z obu stron, w sumie 8-10 minut. Ziemniaki utłuc na purée, utrzeć z łyżką masła i mlekiem. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową. Na talerzach ułożyć kawałki ryby i połączyć sosem. Podawać z purée ziemniaczanym i brokułami. Udekorować gałązkami ziół.



Dorsz atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
4,99



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; ul. Górczewska 218
• Szczecin, ul. Krygiera 7 • Lublin, ul. Orkana 4 • Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14 • Rzeszów, al. Rejtana 40

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 40 z dnia 3.10.2024. Oferta ważna od 3.10.2024 do 9.10.2024, 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.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.

