



Kaufland

**TANIO
GRILLUJ
na
bogato**

Czas
na

Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



Krewetki
gotowane
100 g

tylko
5,39



Dorsz
atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
3,79



Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g

tylko
4,29



Makrela
tusza
100 g

tylko
1,69

Oferta ważna od 2.06.2021 do 9.06.2021
lub do wyczerpania zapasów.



**Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g**

tylko
1,99

PSTRAĞ PO KARAIBSKU Z GRILLA

Składniki

- korzeń imbiru, ok. 3 cm
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała papryczka chili
- 6 łyżek mleka kokosowego
- 3 łyżki oliwy
- 1 lub 2 łyżeczki sosu rybnego (może być sos sojowy)
- sok z limonki
- sól, świeżo zmielony pieprz
- 4 sprawione pstrągi, każdy ok. 300 g
- 1 czerwona cebula
- 1 dojrzałe mango
- 150 g papryki konserwowej
- 1 łyżka octu winnego

Przygotowanie

Imbir obrać i zetrzeć. Czosnek obrać i zmiędrzyć. Papryczkę chili przekroić wzdłuż, usunąć nasiona i pokroić w drobną kostkę. Składniki na marynatę: mleko kokosowe, 2 łyżki oliwy, imbir, czosnek, chili, sos rybny i sok z limonki wymieszać i posolić. Ryby umyć, wysuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć wewnątrz i zewnątrz marynatą i chłodzić ok. 3 godzin. W tym czasie przygotować salsę: obrać cebulę i mango, miąższ mango oddzielić od pestki i razem z papryką i cebulą pokroić w kostkę. Całość wymieszać z 1 łyżką oliwy i octu. Ryby wyjąć z lodówki, osuszyć, posypać solą i pieprzem. Piec na grillu 10-15 minut w siatkach do grillowania ryb. Podawać z salsą i pieczywem.



Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Wrocław, ul. Legnicka 62 A
Kraków, os. Kombatantów 16 A

Kaufland Gazeta dla Klienta - dodatek do numeru **22** z dnia **2.06.2021**. Oferta ważna od **2.06.2021** do **9.06.2021**, 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.

