



Kaufland

**Leszcz
tusza
100 g**

tylko

1,49



tylko

7,49

**Halibut
filet bez skóry
100 g**



**Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g**

tylko

5,99



**Tuszką
śledziową
wędzona
100 g**

tylko

1,79



**Czas
na**

Ryby



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Oferta ważna od **2.02.2023** do **8.02.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



**Pstrąg
tęczowy
filet
ze skórą
100 g**

**tylko
4,29**

**Dorsz
atlantycki
połędwica
100 g**

**tylko
6,69**

IOI Składniki na 2 porcje

- 1 szalotka
- 1 cytryna
- 3 łyżki oleju + ok. 2 l oleju do smażenia
- 200 g mrożonego groszku
- sól, pieprz
- 600 g ziemniaków
- 100 g + 2 łyżki mąki
- 150 ml jasnego piwa bezalkoholowego
- 400 g połędwicy z dorsza
- 1 łyżeczka gruboziarnistej soli morskiej
- ok. 100 g korniszonów
- ok. 50 ml octu jabłkowego
- ręczniki papierowe

PO Przygotowanie

Szalotkę obrać i posiekać. Cytrynę umyć, z połowy zetrzeć skórkę, cytrynę pokroić w cząstki. W garnku rozgrzać 3 łyżki oleju, szalotkę zeszklić. Dodać groszek i skórkę z cytryny, smażyć 3-4 min, mieszając. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny, zmiksować. Purée trzymać w cieple. Ziemniaki pokroić w słupki gr. 1 cm, osuszyć na ręczniku papierowym. 100 g mąki wymieszać w misce z 1/2 łyżeczki soli, dodać piwo i wymieszać na gładkie ciasto. Połędwicę opłukać, osuszyć i pokroić na kawałki dł. ok. 10 cm. Doprawić solą, pieprzem i sokiem cytrynowym, obtoczyć w 2 łyżkach mąki. Olej do głębokiego smażenia rozgrzać we frytkownicy lub w garnku (do 140°C), frytki smażyć ok. 5 min. Wyjąć i osączyć. Olej podgrzać do temp. 180°C, włożyć frytki jeszcze na 5 minut. Wyjąć i wymieszać w misce z solą morską. Połędwicę dokładnie obtoczyć w cieście i smażyć w rozgrzanym oleju ok. 2 min na złotobrzowo. Wyjąć i osączyć na ręczniku kuchennym. Rybę podawać z frytkami, purée z groszku, cząstkami cytryny, korniszonami i octem. Można też podać keczup.

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 •
Warszawa, ul. Fieldorfa 41 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4 •
Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **5** z dnia **2.02.2023**. Oferta ważna od **2.02.2023** do **8.02.2023**, 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.

