



OD CZWARTKU 3.08
DO ŚRODY 9.08

Czas na *Ryby*



STOISKO
Z OBSŁUGĄ



GDZIE WIELKI WYBÓR NA GRILLA MAM?

Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,49



Łosoś
atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,49



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko
7,49



Tolpyga
biała
płat
bez skóry
100 g

tylko
3,19

**Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g**

tylko

2,80

**Dorsz
atlantycki
filet
bez skóry
100 g**

tylko

5,49

FASZEROWANY PSTRĄG Z GRILLOWANĄ CIABATTĄ



Składniki
na 4 porcje



Przygotowanie

- 2 kwaśne jabłka
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- sok z 1 cytryny
- 4 pstrągi
- 1 cebula dymka
- 1 mała cytryna BIO
- kilka gałązek ziół
(np. tymianek, rozmaryn)
- 150 g kwaśnej śmietany
- 1,5 łyżeczki chrzanu
- 1 łyżka posiekanego
szczypiorku
- sól, pieprz
- 1 ciabatta

Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne. Jedno zetrzeć na tarce o małych oczkach, wymieszać z oliwą, sokiem z cytryny, szczyptą soli i odstawić na godzinę. Drugie jabłko pokroić w cienkie cząstki, dymkę w cienkie krążki. Cytrynę umyć i pokroić w plasterki. Pstrągi umyć, osuszyć. Wewnątrz i na zewnątrz skropić sokiem z cytryny i posolić. Cząstki jabłek, zioła, dymkę i plastry cytryny wymieszać, powstałą masą faszerować pstrągi. Ryby spiąć drewnianymi szpikulcami i włożyć do lodówki. Kwaśną śmietanę, chrzan i szczypiorek wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Ciabattę pokroić na kromki. Olej jabłkowy przelać przez sito i skropić nim ciabattę. Pstrągi i ciabattę upiec na grillu i podawać z dipem.

**Czas
na**

Ryby



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

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

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **31** z dnia **3.08.2023**. Oferta ważna od **3.08.2023** do **9.08.2023**, 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.



Kaufland