



Kaufland

**Dorsz
atlantycki**
filet bez skóry
100 g

tylko
5,29



Makrela
filet Butterfly
100 g

tylko
2,69



Śledź
tusza
100 g

tylko
1,39



Leszcz
tusza
wędzona
na gorąco
100 g

tylko
1,49

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Oferta ważna od **19.01.2023** do **25.01.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



CHAZUKE - ZUPA Z ŁOSOSIEM

Halibut
tusza
100 g

tylko
3,99

Łosoś
atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko
7,39

IOI Składniki na 4 porcje

- 2 torebki zielonej herbaty
- 60 g ryżu jaśminowego
- sól
- 400 g filetów z łososia
- 1-cm kawałek imbiru
- 4-5 łyżek sosu sojowego
- świeżo zmielony pieprz
- 2 liście alg nori
- 200 g białych i brązowych pieczarek
- 1-2 łyżeczki soku limonkowego
- 1-2 łyżeczki słodkiego sosu chili
- 2 łyżki posiekanej natki

II Przygotowanie

Torebki herbaty zalać 800 ml wrzącej wody i zaparzać przez ok. 5 min. Następnie usunąć torebki, zagotować herbatę, wsypać do niej ryż, posolić i gotować na małym ogniu przez ok. 10 min. Łosoś umyć, osuszyć i umieścić w naczyniu do zapiekania. Obrać imbir, posiekać lub zetrzeć na tarce, wymieszać z 2 łyżkami sosu sojowego, przyprawić pieprzem. Następnie posmarować tą mieszanką łososia i piec go w nagrzanym piekarniku w temp. 180°C (piekarnik gazowy: stopień 3, termoobiegi 160°C) przez ok. 15 min. Pokroić drobno liście nori. Oczyszczyć grzyby, pokroić na cienkie plasterki, wraz z nori dodać do zupy i krótko podgrzewać. Doprawić zupę sosem limonkowym, sosem chili i resztą sosu sojowego. Napełnić talerze zupą. Łososia podzielić na kawałki, włożyć do każdego talerza z zupą, posypać pietruszką i podawać.

**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 **3** z dnia **19.01.2023**. Oferta ważna od **19.01.2023** do **25.01.2023**, 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.

