



Kaufland

**Dorsz
atlantycki
połowica
100 g**

**tylko
6,99**

**Pstrąg
tęczowy
filet ze skórą
100 g**

**tylko
4,29**

**Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g**

**tylko
5,99**

**Pstrąg
wędzony
100 g**

**tylko
3,49**

Oferta ważna od **16.03.2023** do **22.03.2023**
lub do wyczerpania zapasów.

**Czas
na**

Ryby



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**



Leszcz
tusza
100 g

tylko
1,49

ŚRÓDZIEMNOMORSKA MAKRELA Z WARZYSWAMI



Makreła
filet Butterfly
100 g

tylko
2,69

IOI Składniki na 4 porcje

- 4 filety z makreli (po 200 g)
- 1-2 łyżki soku z cytryny
- sól, grubo zmielony kolorowy pieprz
- 2 łyżki posiekanych ziół (np. bazyli, tymianek, oregano)
- 1 bakłażan
- 1 cukinia
- 400 g pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 10 oliwek
- 2 gałązki rozmarynu
- 1 ciabatta (ok. 200 g)

oo Przygotowanie

Filety z makreli umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą, pieprzem i ziołami. Warzywa umyć, bakłażan i cukinię pokroić w półplasterki. Pomidory pokroić w ósemki. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, czosnek obrać i zgnieść. Na dużej patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy, partiami przesmażyć plastry bakłażana i cukinii z cebulą i czosnkiem. Podsmażone warzywa razem z oliwkami rozłożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, doprawić solą i pieprzem. Dołożyć gałązki rozmarynu i filety z makreli, skropić pozostałą oliwą i piec w nagrzanym do 180°C piekarniku przez około 20 minut. Dodać pomidory i podawać z ciabattą pokrojoną na kromeczki.

Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Komantantów 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 11 z dnia 16.03.2023. Oferta ważna od 16.03.2023 do 22.03.2023, 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.

