



Kaufland



**Pstrąg
tęczowy**
filet ze skórą
100 g

tylko
4,39



Łosoś atlantycki
dzwonko
100 g

tylko
5,99



Leszcz
dzwonko
100 g

tylko
1,59



**Tuszka
śledziowa**
wędzona
100 g

tylko
1,79

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Oferta ważna od **27.07.2023** do **2.08.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



**Karaś
tusza
100 g**

**tylko
1,79**



DORSZ

POD MUSZTARDOWO-ZIOŁOWĄ PIERZYNKĄ

Składniki
na 4 porcje

- 150 g pieczarek
- 80 g miękkiego masła
- 60 g czerstwego białego chleba
- 2 łyżki posiekanych mieszanych ziół (np. pietruszka i tymianek)
- 2 łyżeczki musztardy Dijon
- sól, pieprz
- 1 cukinia
- 150 g pomidorków koktajlowych
- 700 g filetów z dorsza
- tłuszcz do formy
- 300 g makaronu śwідry
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 50 ml bulionu warzywnego

Przygotowanie

Pieczarki oczyścić, pokroić w drobną kostkę, podsmażyć przez 3-5 minut na łyżce rozgrzanego masła i ostudzić. Chleb pokruszyć, wymieszać z resztą masła, pieczarkami, ziołami i musztardą. Mieszanke doprawić solą i pieprzem. Cukinię umyć, odciąć końce, przekroić wzdłuż, usunąć pestki i pokroić w bardzo drobną kostkę. Pomidorki umyć i pokroić w ćwiartki. Filety z dorsza umyć, osuszyć, doprawić solą i pieprzem. Mieszanke musztardowo-ziołową wyłożyć na rybę i lekko docisnąć. Kawałki ryby ułożyć w posmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°C (termoobieg 160°C) przez 20 minut. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Cukinię i pomidorki poudusić na rozgrzanej oliwie, doprawić solą i pieprzem. Makaron razem z bulionem dodać do warzyw i wymieszać. Na talerze wyłożyć porcje upieczonej ryby i makaron, udekorować gałkami ziół.



**Dorsz atlantycki
filet ze skórą
100 g**

**tylko
5,49**

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

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

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **30** z dnia **27.07.2023**. Oferta ważna od **27.07.2023** do **2.08.2023**, 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.

