



Kaufland

**Dorsz
atlantycki
połędwica
100 g**

**tylko
6,69**

**Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g**

**tylko
2,79**

**Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g**

**tylko
5,99**

**Tuszka
śledziowa
wędzona
100 g**

**tylko
1,79**

**Czas
na**

Ryby



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Oferta ważna od **23.02.2023** do **1.03.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



Leszcz
tusza
100 g

tylko

1,49

Pstrąg
tęczowy
filet ze skórą
100 g

tylko

4,29

FILETY Z PSTRĄGA POD CHRZANOWĄ PIERZYNKĄ

Składniki na 4 porcje

- 4 filety z pstrąga po ok. 160 g
- 2 łyżki soku z cytryny
- sól, grubo mielony kolorowy pieprz
- 80 g bułki tartej
- 60 g miękkiego masła
- 4 łyżki chrzanu ze słoika
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- tłuszcz do formy
- 500 g ugotowanych buraków
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka oliwy
- 2-3 łyżki octu balsamicznego
- 3-4 łyżki bulionu warzywnego

Przygotowanie

Filety opłukać, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem. Bułkę tartą wymieszać z masłem, chrzanem i pietruszką, doprawić solą i pieprzem. Masę rozłożyć równomiernie na filetach. Rybę włożyć do natłuszczonego naczynia żaroodpornego, włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 200°C (termooobieg 180°C), piec 15 minut. Buraki pokroić w kostkę. Cukier skarmelizować w rozgrzanej oliwie, rozrobić octem i bulionem. Dodać buraczki, wymieszać, podgrzewać ok. 5 min, doprawić solą i pieprzem. Rybę podać z glazurowanymi buraczkami i ziemniakami z wody.

Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

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

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 8 z dnia **23.02.2023**. Oferta ważna od **23.02.2023** do **1.03.2023**, 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.

