



Kaufland

**Łosoś
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

tylko
7,49

**Pstrąg
tęczowy**
patroszony
100 g

tylko
2,80

**Karaś
tusza**
100 g

tylko
1,79

**Pikling
wędzony**
100 g

tylko
1,49

Oferta ważna od **9.03.2023** do **15.03.2023**
lub do wyczerpania zapasów.

**Czas
na**

Ryby



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**



DORSZ Z WARZYSWAMI PO CHIŃSKU



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,79



Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g

tylko
5,49

Składniki na 4 porcje

- 600 g filetów z dorsza
- 1 łyżka stołowa soku z cytryny
- sól, pieprz
- 1 czerwona cebula
- 2 marchewki
- 100 g selera naciowego
- 200 g kapusty pekińskiej
- 100 g grzybów shiitake
- 2 łyżki stołowe oleju
- 2 łyżki stołowe sosu sojowego
- 4 łyżki stołowe białej śmietany
- 100 g pędów bambusa (ze słoika)
- 1 szczypta kurkumy
- 1/2 łyżeczki startego chrzanu (świeżego albo ze słoika)

Przygotowanie

Filety z dorsza pokroić w cienkie plasterki. Skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Cebulę i marchew obrać i pokroić w cienkie paski. Seler naciowy oczyścić, umyć i pokroić na ukośne plastry. Kapustę pekińską oczyścić i pokroić w cienkie paski. Umyć grzyby i pokroić na ćwiartki. Rozgrzać olej na patelni. Dodać przygotowane warzywa i podsmażyć, ciągle mieszając. Doprawić solą i pieprzem, dodać sos sojowy i smażyć na średnim ogniu przez ok. 8 minut. Dodać kawałki ryby i polać śmietaną. Całość dusić na średnim ogniu około 6 minut. W tym czasie pędy bambusa pokroić w cienkie paski i dodać na koniec do potrawy. Doprawić kurkumą, chrzanem, solą, pieprzem. Podawać z ryżem.

**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 10 z dnia 9.03.2023. Oferta ważna od 9.03.2023 do 15.03.2023, 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.

