



Kaufland

**Dorsz
atlantycki
połędwica
100 g**

**tylko
6,99**



**Pstrąg
łososiowy
filet ze skórą
100 g**

**tylko
4,79**



**Makreła
filet Butterfly
100 g**

**tylko
2,69**



**Pstrąg
wędzony
100 g**

**tylko
3,49**

**Czas
na
Ryby**



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**

Oferta ważna od **5.04.2023** do **12.04.2023**
lub do wyczerpania zapasów.



Halibut
tusza
100 g

tylko

4,79

ŁOSOŚ Z KOPREM WŁOSKIM I KAPUSTĄ PEKIŃSKĄ



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

tylko

7,49

🍴 Składniki na 2 porcje

- 100 g ryżu basmati, sól
- kawałek imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 2 szalotki
- 2 papryczki chili
- 2 bulwy kopru włoskiego (ok. 400 g)
- 1/4 główki kapusty pekińskiej
- 300 g filetów z łososia
- 2 łyżki soku z limonki
- 2 łyżki oleju sojowego
- 2 łydzy trawy cytrynowej
- 1 łyżka sosu sojowego
- pieprz
- 50 ml mleka kokosowego
- 200 ml bulionu rybnego
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1/2 pęczka kolendry

🍴 Przygotowanie

Ryż ugotować w osolonej wodzie. Imbir, czosnek i szalotki obrać i posiekać. Chili umyć, usunąć nasiona i pokroić w paseczki. Koper włoski i kapustę oczyścić i pokroić na małe kawałki. Rybę optukać i osuszyć, skropić sosem z limonki. W woku rozgrzać olej, podsmażyć imbir i szalotkę. Dodać chili i czosnek, koper włoski i kapustę, krótko podsmażyć na dużym ogniu. Jasną część trawy cytrynowej pokroić w wąskie paseczki, lekko rozgnieść, dodać do warzyw i krótko poddusić. Rybę doprawić sosem sojowym i pieprzem, usmażyć na małym ogniu ok. 10 min i odstawić w ciepłe miejsce. Do warzyw dolać mleko kokosowe i bulion rybny, zagotować, zagęścić mąką ziemniaczaną. Na talerze wyłożyć ryż, warzywa i rybę, posypać listkami kolendry.

**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. Wyszynskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **14** z dnia **5.04.2023**. Oferta ważna od **5.04.2023** do **12.04.2023**, 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.

