



Kaufland

Czas na *Ryby*



**STOISKO
Z OBSŁUGĄ**



**Łosoś
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

**tylko
5,49**



**Pstrąg
alpejski**
patroszony
100 g

**tylko
1,99**



**Leszcz
płat ze skórą**
100 g

**tylko
1,39**



**Trewał wędzony
na gorąco**
tusza
100 g

**tylko
2,49**

Oferta ważna od **16.09.2021** do **22.09.2021**
lub do wyczerpania zapasów.



Śledź
tusza
100 g

tylko

1,09

FILET Z HALIBUTA Z DIPEM POMARAŃCZOWYM



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko

5,99

Składniki na 2 porcje

- 600 g małych ziemniaków
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- sól
- pieprz
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 50 g czarnych i zielonych oliwek w plasterkach
- 3 małe pomarańcze
- 600 g filetów z halibuta
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny
- kilka gałązek tymianku i rozmarynu
- 80 g majonezu
- ½ papryczki chili

Przygotowanie

Ziemniaki wyszorować, pokroić w ćwiartki, usmażyć na 3 łyżkach oliwy przez 10-15 min, doprawić solą i pieprzem, odłożyć. Na tej samej patelni rozgrzać łyżkę oleju, podsmażyć pokrojoną w krążki cebulę, 1 rozgnieciony ząbek czosnku oraz oliwki. 2 pomarańcze pokroić w plastery. Wszystkie składniki wymieszać i przełożyć na blachę. Rybę umyć, osuszyć, skropić cytryną, posolić, umieścić na ziemniakach i obłożyć gałązkami ziół. Całość skropić pozostałą oliwą i piec w temp. 200°C przez 25-30 min. Z pozostałej pomarańczy zetrzeć trochę skórki i wycisnąć kilka łyżek soku, wymieszać z majonezem, rozgniecionym ząbkem czosnku, pokrojoną w paseczki chili i posolić. Rybę razem z ziemniakami wyłożyć na talerze i podawać z dipem.

Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • Kraków, os. Kombatantów 16 A • Warszawa, ul. Fieldorfa 41 •
Szczecin, ul. Krygiera 7

Kaufland Gazeta dla Klienta - dodatek do numeru 37 z dnia 16.09.2021. Oferta ważna od 16.09.2021 do 22.09.2021, 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.

