



**Kaufland**

**Łosoś atlantycki**  
dzwonko  
100 g

**tylko**  
**4,29**



**Pstrąg**  
**tęczowy**  
100 g

**tylko**  
**1,99**



**Dorsz**  
**atlantycki**  
filet ze skórą  
100 g

**tylko**  
**3,59**



**Leszcz**  
**tusza**  
wędzona  
na gorąco  
100 g

**tylko**  
**1,49**



**Czas**  
na  
**Ryby**



**STOISKO**  
**Z OBSŁUGĄ**

Oferta ważna od **13.01.2022** do **19.01.2022**  
lub do wyczerpania zapasów.





**Halibut  
filet  
bez skóry  
100 g**

**tylko  
5,99**

# SANDACZ Z GRZYBOWYM RISOTTEM



**Sandacz  
filet ze skórą  
100 g**

**tylko  
5,29**

## **Składniki** na 4 porcje

- 250 g brązowych pieczarek
- 3 dymki ze szczypiorem
- 1 ząbek czosnku
- 1 szalotka
- ½ pęczka pietruszki
- 300 g ryżu do risotta
- 2 łyżki masła
- 700 ml bulionu warzywnego
- 100 ml śmietany
- 50 g startego parmezanu
- sól, pieprz
- 4 filety z sandacza (po ok. 170 g)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju

## **Przygotowanie**

Pieczarki oczyścić i przekroić na pół. Dymki umyć i pokroić w krążki. Czosnek i szalotki obrać, czosnek roznieść, a szalotkę drobno pokroić. Pietruszkę umyć, osuszyć, oberwać listki i posiekać. Ryż, czosnek i szalotkę poddusić na rozgrzanym maśle, stopniowo podlewać bulionem i dusić pod przykryciem ok. 25 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodać śmietanę i parmezan, doprawić solą, pieprzem i pietruszką. Filety umyć, osuszyć ręcznikiem kuchennym, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Usmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron przez ok. 5 minut. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć grzyby, połączyć z ryżem i podawać ze smażonym sandaczem.

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

**Kaufland Gazeta dla Klienta** – dodatek do numeru 2 z dnia 13.01.2022. Oferta ważna od 13.01.2022 do 19.01.2022, 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](http://www.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



**Czas  
na  
Ryby**



**STOISKO  
Z OBSŁUGĄ**

