



JEST

fresz

OD CZWARTKU 11.09 DO ŚRODY 17.09

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Śledź
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

1,69



Łosoś
atlantycki
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

7,29



Flądra
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

1,89



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

7,49

Oferta ważna od **11.09.2025** do **17.09.2025**, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania oferty, chyba że wcześniej dojdzie do wyczerpania zapasów. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich.

PULPETY RYBNE

Z RYZEM I SOSEM CURRY

Składniki na 4 porcje

- 200 g ryżu długoziarnistego
- sól
- 2 czerwone papryki
- 2 łodygi selera naciowego
- 1 mała puszka kukurydzy
- świeżo zmielony pieprz
- 1 pęczek pietruszki
- 600 g filetów z dorsza
- 1 jajko
- 325 ml śmietanki do ubijania
- starta gałka muskatołowa
- 30 g masła
- 1 łyżeczka mąki
- 2 łyżeczki curry
- 100 ml bulionu



Przygotowanie

Ryż ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Papryki i seler pokroić na małe kawałki. Kukurydzę odcedzić. Warzywa wymieszać z ryżem, doprawić solą i pieprzem. Pietruszkę posiekać. Rybę zemieć w maszynce lub zmiksować. Oddzielić białko od żółtka. Do ryby dodać żółtko, 100 ml śmietanki, sól, pieprz i gałkę muskatołową, całość jeszcze raz zmiksować, dodać posiekaną natkę pietruszki. Resztę śmietany ubić, 2/3 dodać do masy. Białko ubić na sztywno i również dodać do masy. Uformować kulki, włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować przez 15 min na średnim ogniu.

Sos: masło roztopić w garnku, dodać mąkę i curry, gotować 2-3 min, mieszając. Wlać bulion i resztę ubitej śmietany, gotować przez 2-3 min, cały czas mieszając, doprawić solą i pieprzem. Pulpety rybne wyjąć z wody, podawać z sosem curry i ryżem z warzywami.



Dorsz atlantycki
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

6,39



Makrela
płat wędzony
100 g

SUPERCENA

tylko

3,29

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • **Warszawa**, ul. Fieldorfa 41; ul. Polczyńska 4; ul. Górczewska 218
• **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4 • **Starachowice**, ul. Wyszyńskiego 14 • **Rzeszów**, al. Rejtana 40

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 37 z dnia 11.09.2025. Oferta ważna od 11.09.2025 do 17.09.2025, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania oferty, chyba że wcześniej dojdzie 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 sklep.kaufland.pl.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW37-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland