



JEST

fresz

OD CZWARTKU 13.11 DO ŚRODY 19.11

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**

**Dorsz
atlantycki**
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

6,39

Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

7,49

Flądra
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

1,89

**Pstrąg
tęczowy**
patroszony
100 g

SUPERCENA

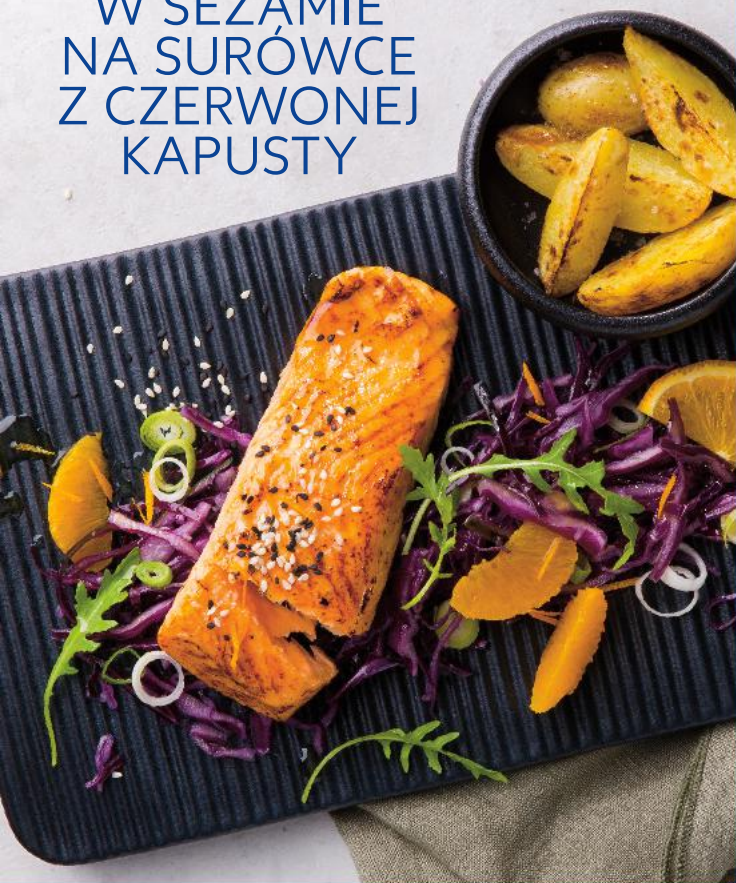
tylko

3,19

Oferta ważna od 13.11.2025 do 19.11.2025, 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.

ŁOSOŚ

W SEZAMIE NA SURÓWCE Z CZERWONEJ KAPUSTY



Składniki na 4 porcje

- 750 g czerwonej kapusty
- 1 szalotka
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki miodu
- 3 pomarańcze
- 600 g małych ziemniaków
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 4 filety z łososia (po ok. 125 g)
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka sezamu K-BIO
- 80 g rukoli
- 2 cebule dymki ze szczypiorem
- sól, pieprz

Przygotowanie

Kapustę posatkować. Szalotkę i czosnek drobno pokroić, połączyć z kapustą, dodać 1 łyżeczkę soli i 1 łyżkę miodu, dobrze wymieszać i odstawić na godzinę. Pomarańcze umyć, osuszyć, zetrzeć skórkę, wyfiletować, zachować sok. Piekarnik nagrzać do 190°C z termoobieganiem (lub 210°C bez termoobiegu). Ziemniaki umyć, pokroić w cząstki, wymieszać z 1 łyżką oliwy i olejem sezamowym, piec ok. 15 min. Filety z łososia umyć i osuszyć. 1 łyżkę soku z pomarańczy wymieszać z 1 łyżeczką skórki pomarańczowej, resztą miodu, 1 łyżką oliwy i musztardą, doprawić solą i pieprzem. Filety z łososia ułożyć skórą do dołu w formie żaroodpornej, posmarować marynatą, posypać sezamem i wraz z ziemniakami piec w piekarniku przez kolejnych 10 minut. Rukolę i dymkę umyć, osączyć. Rukolę pokroić na kawałki, dymkę na cienkie krążki. Kapustę lekko odcisnąć, odlać sok, dodać fileciki z pomarańczy, rukolę i dymkę, wymieszać i doprawić sokiem i startą skórką z pomarańczy, resztą oliwy z oliwek, solą i pieprzem. Surówkę z czerwonej kapusty podawać z łososiem i pieczonymi ziemniakami.



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

7,29



**Leszcz
wędzony**
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

1,79

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 46 z dnia 13.11.2025. Oferta ważna od 13.11.2025 do 19.11.2025, 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-KW46-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland