



JEST

fresz

OD ŚRODY 10.12 DO WTORKU 16.12

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

4,99



Leszcz
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

1,59



Halibut
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

5,29



Leszcz
płat ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

1,69

Oferta ważna od 10.12.2025 do 16.12.2025, 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.



GOŁĄBKİ DORSZOWE Z KREMOWĄ POLENTĄ

Składniki na 4 porcje

- 8 dużych liści kapusty włoskiej
- sól, pieprz
- 400 g filetów z dorsza
- 5 łyżek bułki tartej
- 1 jajko
- 40 g suszonych pomidorów
- 1 łyżka małych kaparów
- 2 łyżki posiekanych mieszanych ziół

- sok z cytryny
- 2 łyżki oleju
- 400 ml bulionu
- 300 ml mleka
- 1 ząbek czosnku
- liść laurowy
- 70 g kaszy kukurydzianej
- kilka posiekanych igieł rozmarynu
- 2-3 łyżki jasnej zasmażki
- 1-2 łyżeczki musztardy stołowej

Przygotowanie

Liście kapusty zblanszować w osolonej wodzie. Filety umyć, osuszyć i zmiksować z bułką tartą i jajkiem. Suszone pomidory pokroić w kostkę, razem z kaparami i ziołami dodać do masy rybnej, doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Na każde 2 ułożone jeden na drugim liście nałożyć porcję farszu. Zwinąć jak gołąbki, związać nicią i obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Wlać bulion, zagotować i dusić 25-30 minut. Mleko zagotować z 300 ml wody, obranym czosnkiem i liściem laurowym. Wsypać kaszę, mieszając trzepaczką i gotować ok. 20 min. Czosnek i liść usunąć, polentę wymieszać z rozmarynem, doprawić solą i pieprzem. Gołąbki wyjąć z sosu, sos zagęścić i doprawić solą, pieprzem, rozmarynem i musztardą. Na talerzach ułożyć gołąbki i polentę, polać sosem.



**Dorsz
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

5,89



**Pikling
wędzony**
100 g

SUPERCENA

tylko

1,69

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 **50** z dnia **10.12.2025**. Oferta ważna od **10.12.2025** do **16.12.2025**, 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-KW50-FL1-FL_RS-1020-10

