



JEST

fresz

OD CZWARTKU 26.02 DO ŚRODY 4.03.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

4,99



Dorsz atlantycki
połędwica
100 g

SUPERCENA

tylko

8,99



Halibut
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

8,69



Dorsz atlantycki
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

7,29

Oferta ważna od **26.02.2026** do **4.03.2026**, 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.

PSTRĄG PIECZONY Z JABŁKAMI I BRZOSKWINIAMI



Składniki na 4 porcje

- 1 cytryna
- 2-3 ząbki czosnku
- sól
- 4-5 łyżek oliwy
- świeżo zmielony pieprz
- 4 filety z pstrąga
- 2 jabłka
- 2 brzoskwinie (świeże lub z puszki)
- 2 łyżki masła
- 4 plastry mozzarelli K-Class
- 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich K-Class



Przygotowanie

Z umytej cytryny otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Ząbki czosnku obrać, posiekać, rozetrzeć ze sporą szczyptą soli. Oliwę wymieszać ze skórką i sokiem cytrynowym, pieprzem i czosnkiem. Filety rybne opłukać, osuszyć, posmarować przygotowaną marynatą i odstawić pod przykryciem do lodówki na 30 minut. Jabłka i brzoskwinie umyć, przekroić na połówki. Usunąć pestki i gniazda nasienne. Połówki owoców pokroić na cząstki. Cztery duże kawałki folii aluminiowej posmarować masłem. Na każdym filecie rybnym ułożyć na przemian cząstki jabłka i brzoskwini. Na wierzchu położyć po plasterku mozzarelli i posypać posiekanymi orzechami. Filety zawinąć w folię aluminiową tak, aby nad warstwą sera była wolna przestrzeń (by roztopiający się ser nie przywarł do folii). Pakunki włożyć do piekarnika z włączoną funkcją grilla i piec przez około 20 minut. Podawać np. z ryżem.



**Pstrąg
łososiowy**
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

5,49



**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 9 z dnia **26.02.2026**. Oferta ważna od **26.02.2026** do **4.03.2026**, 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.



52-PL-KW09-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland