



JEST

fresz

OD CZWARTKU 19.03 DO ŚRODY 25.03.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Łosoś
atlantycki
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

4,99



Dorsz
czarny
filet bez
skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

3,99



Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

3,19



Pikling wędzony
100 g

SUPERCENA

tylko

1,69

Oferta ważna od 19.03.2026 do 25.03.2026, 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.

SANDACZ

Z GRZYBOWYM RISOTTEM



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 rozgnieść, 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.



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

6,99

Halibut
filet bez skóry
100 g



SUPERCENA

tylko

8,69

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Komendantów 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 12 z dnia 19.03.2026. Oferta ważna od 19.03.2026 do 25.03.2026, 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 zblizeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW12-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland