



JEST

fresz

OD CZWARTKU 9.04 DO ŚRODY 15.04.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Makreła
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

3,29



Łosoś
atlantycki
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

6,49



Halibut
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

5,49



Dorsz
atlantycki
połudwica
100 g

SUPERCENA

tylko

8,99

Oferta ważna od 9.04.2026 do 15.04.2026, 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.

DWUKOLOROWA TERRINA Z PSTRĄGIEM



Składniki na 6 porcji

- ½ strąka żółtej papryki
- 500 g schłodzonych filetów z pstrąga
- 200 ml schłodzonej śmietanki
- 2 białka
- sól, pieprz
- 3 łyżki pasty Ajvar
- 2 łyżeczki chrzanu ze słoika
- po 1 łyżce posiekanego koperku i natki pietruszki
- 1 łyżeczka oleju
- 125 g mieszanki sałat
- 8 łyżek jogurtu naturalnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru



Przygotowanie

Paprykę umyć, osuszyć i pokroić w drobną kostkę. Rybę umyć, osuszyć i zmiksować ze śmietanką i białkami. Masę doprawić solą i pieprzem, podzielić na pół. Połowę masy wymieszać z papryką i Ajvarem, połowę z chrzanem, koperkiem i pietruszką. Podłużną formę posmarować olejem, włożyć ¾ masy z chrzanem, na wierzch wyłożyć masę z papryką i Ajvarem. Resztę białej masy ułożyć na wierzchu w postaci paska wzdłuż formy. Wyrównać powierzchnię. Formę przykryć folią aluminiową, włożyć do naczynia z gorącą wodą i wstawić do piekarnika o temp. 180°C. Gotować ok. 60 min, wyjąć z pieca, wystudzić i chłodzić ok. 2 godz. w lodówce. Sałatę umyć i osuszyć. Jogurt wymieszać z sokiem z cytryny, doprawić pieprzem i cukrem, dressingiem polać sałatę. Terrinę podawać z sałatą.



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

5,49



Tuszka śledziowa
wędzona
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 15 z dnia 9.04.2026. Oferta ważna od 9.04.2026 do 15.04.2026, 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.



S2-PL-KW15-FL1-FL_RS-1020-10

