



JEST

fresz

OD CZWARTKU 18.06 DO ŚRODY 24.06.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

4,99



Makreła tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

3,29



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

6,99



Pstrąg tęczowy
łososiowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

5,49

Oferta ważna od 18.06.2026 do 24.06.2026, 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.



DORSZ

POD MUSZTARDOWO-ZIOŁOWĄ PIERZYNKĄ

Składniki na 4 porcje

- 150 g pieczarek
- 80 g miękkiego masła
- 60 g czerstwego białego chleba
- 2 łyżki posiekanych mieszanych ziół (np. pietruszka i tymianek)
- 2 łyżeczki musztardy Dijon
- sól
- pieprz
- 1 cukinia
- 150 g pomidorków koktajlowych
- 700 g polędwica z dorsza
- tłuszcz do formy
- 300 g makaronu świdry
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 50 ml bulionu warzywnego

Przygotowanie

Pieczarki oczyścić, pokroić w drobną kostkę, podsmażyć przez 3–5 minut na łyżce rozgrzanego masła i ostudzić. Chleb pokruszyć, wymieszać z resztą masła, pieczarkami, ziołami i musztardą. Mieszkankę doprawić solą i pieprzem. Cukinię umyć, odciąć końce, przekroić wzdłuż, usunąć pestki i pokroić w bardzo drobną kostkę. Pomidorki umyć i pokroić w ćwiartki. Filety z dorsza umyć i osuszyć. Kawalki ryby doprawić solą i pieprzem. Mieszkankę musztardowo-ziołową wyłożyć na rybę i lekko docisnąć. Porcje ryby ułożyć w posmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°C (termoobieg 160°C) przez 20 minut. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Cukinię i pomidorki poddusić na rozgrzanej oliwie, doprawić solą i pieprzem. Makaron razem z bulionem dodać do warzyw i wymieszać. Na talerze wyłożyć porcje upieczonej ryby i makaron, udekorować gałkami ziół.



Dorsz atlantycki
połędwica
100 g

SUPERCENA

tylko

9,99



Leszcz
tusza wędzona na gorąco
100 g

SUPERCENA

tylko

1,89

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 25 z dnia 18.06.2026. Oferta ważna od 18.06.2026 do 24.06.2026, 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-KW25-FL1-FL_RS-1020-10

