



JEST

fresz

OD CZWARTKU 9.07 DO ŚRODY 15.07.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Dorsz atlantycki
połowica
100 g

SUPERCENA

tylko

9,99



Dorsz atlantycki
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

7,59



Łosoś atlantycki
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

6,49



Leszcz
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

1,59

Oferta ważna od **9.07.2026** do **15.07.2026**, 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 ŁOSOSIOWY W ZIOŁOWEJ PANIERCE Z RYŻEM

Składniki na 4 porcje

- 4 filety z pstręga łososiowego
- sól, pieprz
- 2 łyżki mąki
- 1 jajko
- 200 g ryżu
- mieszanka suszonych ziół (np. prowansalskich)
- 50 g bułki tartej
- ½ łyżeczki startej skórki z cytryny
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki oleju



Przygotowanie

Filety umyć i osuszyć. Doprawić solą i pieprzem, obtoczyć w mące. Roztrzepać jajko. Ryż gotować w osolonej wodzie 10–15 min. ¼ porcji ziół wymieszać z bułką tartą i skórką cytrynową. Kawalki ryby skropić sokiem z cytryny, obtoczyć w jajku, a następnie w mieszance ziołowej. Panierkę docisnąć. Rybę smażyć na rozgrzanym oleju po ok. 4 min z każdej strony. Ryż wymieszać z pozostałymi ziołami i razem z usmażoną rybą wyłożyć na talerze. Można ozdobić plasterkami cytryny. Do dania pasuje zielona sałata.



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

5,49



**Leszcz
wędzony**
tusza
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 28 z dnia 9.07.2026. Oferta ważna od 9.07.2026 do 15.07.2026, 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-KW28-FL1-FL_RS-1020-10

