

OD CZWARTKU 27.08 DO ŚRODY 2.09.2026

lub do wyczerpania zapasów.



JEST **fresz**

Z NASZEJ **LADY**



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

4,99



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

3,99



Halibut
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

5,49



Płoc
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

1,99

Oferta ważna od 27.08.2026 do 2.09.2026, 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.

S1-PL-KW35-FL1-FL_TS-1020-10



SANDACZ NA PURÉE Z SAŁATKĄ W KOSZYKU Z CIASTA FILO

Składniki na 4 porcje

- 1 opakowanie ciasta filo (250 g)
- 10 łyżek oleju
- sok i skórka z 1 limonki
- pęczek kolendry
- sól, pieprz
- 800 g ziemniaków
- 50 g rukoli
- 1 duże dojrzałe awokado
- 1 duże dojrzałe mango
- 250 ml mleka
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka pasty wasabi
- 4 filety z sandacza ze skórą

Przygotowanie

Piekarnik rozgrzać (200°C/z termoobiegiem 175°C). Z ciasta filo wyciąć 16 kwadratów, posmarować olejem i ułożyć po 4 jeden na drugim, obracając lekko rogi względem siebie. 4 wgłębienia w formie do muffinek posmarować olejem, wyłożyć porcje ciasta, docisnąć i piec 8–10 minut. Wyjąć z piekarnika i wystudzić. Kolendrę umyć, kilka łyżek odłożyć, resztę grubo posiekać. 4 łyżki oleju, siekaną kolendrę, sok i skórkę z limonki zmiksować, doprawić solą i pieprzem. Ziemniaki obrać i gotować w osolonej wodzie ok. 20 min. Sałatę podzielić na kawałki. Awokado przepołować, usunąć pestkę i skórkę. Mięsz pokroić w kostkę, skropić sokiem z limonki. Mango obrać, mięsz pokroić w kostkę. Awokado i mango wymieszać z 1 łyżką oleju, doprawić solą i pieprzem. Przykryć i odstawić w chłodne miejsce. Mleko rozgrzać w garnku z masłem i wasabi. Ziemniaki odcedzić, przecisnąć przez praskę i dodać do gorącego mleka, wymieszać i doprawić solą, odstawić w ciepłe miejsce. Rybę oplukać, osuszyć, każdy filet przekroić w poprzek. Kawałki ryby posolić, obtoczyć w mące. Rozgrzać 4 łyżki oleju, smażyć filety na stronie ze skórą ok. 3 min, obrócić i smażyć 2 min. Awokado i mango wymieszać z sałatką, przełożyć do koszyków z ciasta. Na talerze wyłożyć purée i rybę, polać dressingiem z kolendry, ułożyć koszyczki z sałatką i udekorować gałązkami kolendry.



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

6,99



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. Połczyńska 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 **35** z dnia **27.08.2026**. Oferta ważna od **27.08.2026** do **2.09.2026**, 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.



Kaufland