

OD CZWARTKU 29.10 DO ŚRODY 4.11.2026

lub do wyczerpania zapasów.

NAJLEPSZE *ŚWIEŻE PRODUKTY* W POLSCE!



Potwierdzone Złotym Laurem Klienta 2026 w kategoriach świeże owoce i warzywa, pieczywo, świeża lada, mięso i ryby pakowane.



Pstrąg tęczowy
patroszony
100 g

SUPERCENA
tylko
3,19



Śledź
tusza
100 g

SUPERCENA
tylko
1,89



Halibut
tusza
100 g

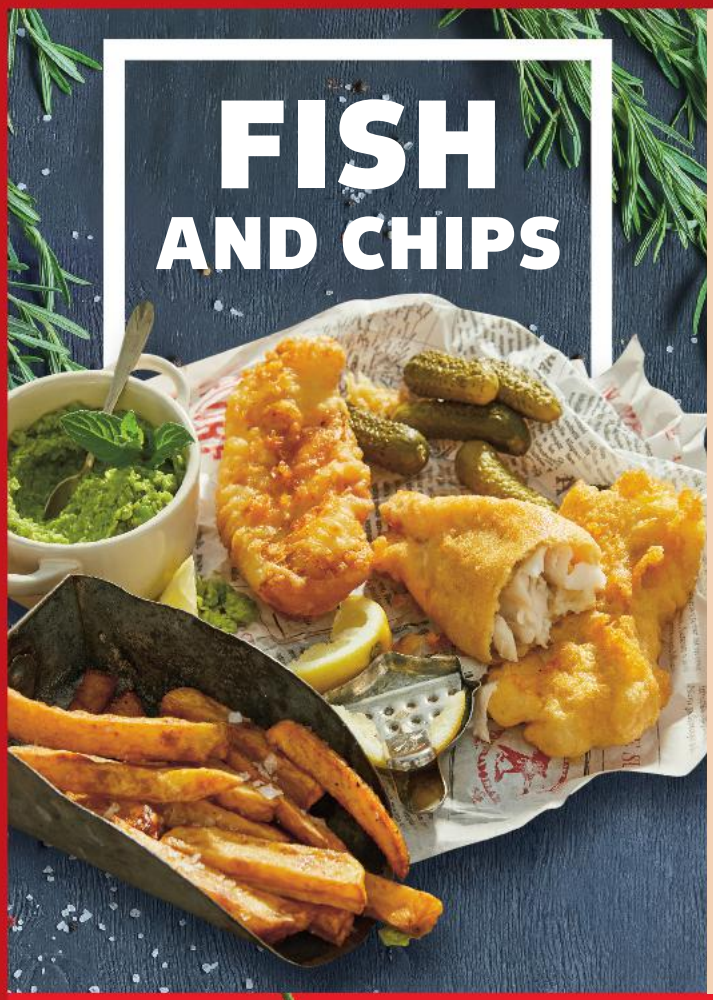
SUPERCENA
tylko
5,49



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA
tylko
6,99

Oferta ważna od **29.10.2026** do **4.11.2026**, 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.



Składniki
na 2 porcje

- 1 szalotka
- 1 cytryna
- 3 łyżki oleju + ok. 2 l oleju do smażenia
- 200 g mrożonego groszku
- sól, pieprz
- 600 g ziemniaków
- 100 g + 2 łyżki mąki
- 150 ml jasnego piwa bezalkoholowego
- 400 g polędwicy z dorsza
- 1 łyżeczka gruboziarnistej soli morskiej
- ok. 100 g korniszonów
- ok. 50 ml octu jabłkowego
- ręczniki papierowe

Przygotowanie

Szalotkę obrać i posiekać. Cytrynę umyć, z połowy zetrzeć skórkę, cytrynę pokroić w cząstki. W garnku rozgrzać 3 łyżki oleju, szalotkę zeszklić. Dodać groszek i skórkę z cytryny, smażyć 3–4 min, mieszając. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny, zmiksować. Purée trzymać w cieple. Ziemniaki pokroić w słupki gr. 1 cm, osuszyć na ręczniku papierowym. 100 g mąki wymieszać w misce z 1/2 łyżeczki soli, dodać piwo i wymieszać na gładkie ciasto. Polędwicę opłukać, osuszyć i pokroić na kawałki dł. ok. 10 cm. Doprawić solą, pieprzem i sokiem cytrynowym, obtoczyć w 2 łyżkach mąki. Olej do głębokiego smażenia rozgrzać we frytkownicy lub w garnku (do 140°C), frytki smażyć ok. 5 min. Wyjąć i osączyć. Olej podgrzać do temp. 180°C, włożyć frytki jeszcze na 5 minut. Wyjąć i wymieszać w misce z solą morską. Polędwicę dokładnie obtoczyć w cieście i smażyć w rozgrzanym oleju ok. 2 min na złotobrązowo. Wyjąć i osączyć na ręczniku kuchennym. Rybę podawać z frytkami, purée z groszku, cząstkami cytryny, korniszonami i octem. Można też podać keczup.



Dorsz atlantycki
polędwica
100 g

SUPERCENA
tylko
9,99



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 **44** z dnia **29.10.2026**. Oferta ważna od **29.10.2026** do **4.11.2026**, 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