



JEST

# fresz

OD CZWARTKU 19.02 DO ŚRODY 25.02.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



**Dorsz czarny**  
filet bez skóry  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**3,99**



**Łosoś atlantycki**  
dzwonko  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**6,49**



**Makrela**  
tusza  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**2,29**



**Pstrąg**  
tęczowy  
patroszony  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**3,19**

Oferta ważna od **19.02.2026** do **25.02.2026**, 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.



# 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 łydek odłożyć, resztę grubo posiekać. 4 łyżki oleju, siekaną kolendrę, sok i skórę z limonki zmiksować, doprawić solą i pieprzem. Ziemniaki obrać i gotować w osolonej wodzie ok. 20 min. Sałatę podzielić na kawałki. Awokado przepołowić, 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 ołukać, 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**



**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 8 z dnia **19.02.2026**. Oferta ważna od **19.02.2026** do **25.02.2026**, 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](https://sklep.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW08-FL1-FL\_RS-1020-10

