

OD CZWARTKU 16.04 DO ŚRODY 22.04.2026

lub do wyczerpania zapasów.



JEST

fresz

Z NASZEJ **LADY**



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

4,99



Leszcz
płat ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

1,99



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

6,99



Śledź
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

1,89

Oferta ważna od 16.04.2026 do 22.04.2026, 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.

FILET Z DORSZA Z WARZYWAMI PO CHIŃSKU



Składniki na 4 porcje

- 600 g filetów z dorsza czarnego
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól
- pieprz
- 1 czerwona cebula
- 2 marchewki
- 100 g selera naciowego
- 200 g kapusty pekińskiej
- 100 g grzybów shiitake
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki sosu sojowego
- 4 łyżki bitej śmietany
- 100 g pędów bambusa (ze słoika)
- 1 szczypta kurkumy
- 1/2 łyżeczki startego chrzanu (świeżego albo ze słoika)



Przygotowanie

Filety z dorsza czarnego pokroić w cienkie plasterki. Skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Cebulę i marchew obrać i pokroić w cienkie paski. Seler naciowy oczyścić, umyć i pokroić na ukośne plastry. Kapustę pekińską oczyścić i pokroić w cienkie paski. Umyć grzyby i pokroić na ćwiartki. Rozgrzać olej na patelni. Dodać przygotowane warzywa i podsmażyć, ciągle mieszając. Doprawić solą i pieprzem, dodać sos sojowy i smażyć na średnim ogniu przez ok. 8 minut. Dodać kawałki ryby i połać śmietaną. Całość dusić na średnim ogniu około 6 minut. W tym czasie pędy bambusa pokroić w cienkie paski i dodać na koniec do potrawy. Doprawić kurkumą, chrzanem, solą, pieprzem. Podawać z ryżem.



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

3,99



**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. 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 16 z dnia 16.04.2026. Oferta ważna od 16.04.2026 do 22.04.2026, 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-KW16-FL1-FL_RS-1020-10

