

OD CZWARTKU 20.08 DO ŚRODY 26.08.2026

lub do wyczerpania zapasów.



jest fresz

Z NASZEJ **LADY**



**Dorsz
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

7,59



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

5,49



**Leszcz
płat ze skórą**
100 g

SUPERCENA

tylko

1,99



**Makreła
tusza**
100 g

SUPERCENA

tylko

3,29



GRILLOWANE PSTRĄGI W PŁASZCZYKACH Z BOCZKU

Składniki na 2 porcje

- 1 czerwona cebula
- 100 g kwaśnej gęstej śmietany
- 100 g jogurtu naturalnego
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka octu ziołowego
- sól, pieprz
- 4 średnie ziemniaki ugotowane w mundurkach
- 100 g tartego żółtego sera
- 2 pstrągi po ok. 300 g
- 1/2 cytryny
- po 1 łyżce posiekanego oregano i tymianku
- 6 długich plasterów boczku



Przygotowanie

Cebulę obrać i posiekać. Śmietanę wymieszać z jogurtem, cebulą, cukrem i octem, doprawić solą i pieprzem. Ziemniaki przekroić wzdłuż na pół, łyżeczką wydrążyć po trochu miąższu i wymieszać go z tartym serem. Posolić i wypełnić masą wgłębienia w ziemniakach. Połówki ziemniaków złożyć i owinąć folią aluminiową. Ryby umyć, osuszyć i posolić. Cytrynę umyć, pokroić w kostkę, wymieszać z ziołami i włożyć do ryb. Każdą rybę owinąć 3 plasterkami boczku i grilować w rusztach do ryb ok. 15 minut, kilka razy obracając. Ziemniaki piec na grillu przez 10-12 minut. Ryby podawać z pieczonymi ziemniakami i dipem.



**Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g**

SUPERCENA

tylko

3,19



**Pikling
wędzony
tusza
100 g**

SUPERCENA

tylko

1,69

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 **34** z dnia **20.08.2026**. Oferta ważna od **20.08.2026** do **26.08.2026**, 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