



OD CZWARTKU 5.12
DO ŚRODY 11.12

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ
NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Czas na Ryby



Karp
dzwonko
100 g

tylko
3,89



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

tylko
4,99



Halibut
filet bez skóry
100 g

tylko
7,39



Leszcz
płat ze skórą
100 g

tylko
1,89

Oferta ważna od **5.12.2024** do **11.12.2024**, 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.



GOŁĄBKI DORSZOWE Z KRÉMOWĄ POLENTĄ

Składniki na 4 porcje

- 8 dużych liści kapusty włoskiej
- sól, pieprz
- 400 g filetów z dorsza
- 5 łyżek bułki tartej
- 1 jajko
- 40 g suszonych pomidorów
- 1 łyżka małych kaparów
- 2 łyżki posiekanych mieszanych ziół

- sok z cytryny
- 2 łyżki oleju
- 400 ml bulionu
- 300 ml mleka
- 1 ząbek czosnku
- liść laurowy
- 70 g kaszy kukurydzianej
- kilka posiekanych igieł rozmarynu
- 2-3 łyżki jasnej zasmażki
- 1-2 łyżeczki musztardy stołowej



Przygotowanie



Liście kapusty zblanszować w osolonej wodzie. Filety umyć, osuszyć i zmiksować z bułką tartą i jajkiem. Suszone pomidory pokroić w kostkę, razem z kaparami i ziołami dodać do masy rybnej, doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Na każde 2 ułożone jeden na drugim liście nałożyć porcje farszu. Zwinąć jak gołąbki, związać nicią i obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Wlać bulion, zagotować i dusić 25-30 minut. Mleko zagotować z 300 ml wody, obranym czosnkiem i liściem laurowym. Wsypać kaszę, mieszając trzepaczką i gotować ok. 20 min. Czosnek i liść usunąć, polentę wymieszać z rozmarynem, doprawić solą i pieprzem. Gołąbki wyjąć z sosu, sos zagęścić i doprawić solą, pieprzem, rozmarynem i musztardą. Na talerzach ułożyć gołąbki i polentę, połączyć sosem.



**Dorsz
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

**tylko
5,49**



**Makrela
tusza**
100 g

**tylko
2,29**

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 48 z dnia **5.12.2024**. Oferta ważna od **5.12.2024** do **11.12.2024**, 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-KW49-FL1-FL_RS-1020-14



Kaufland