



JEST

fresz

OD PIĄTKU 2.01 DO 7.01.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

4,99



Leszcz
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

1,59



Halibut
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

5,29



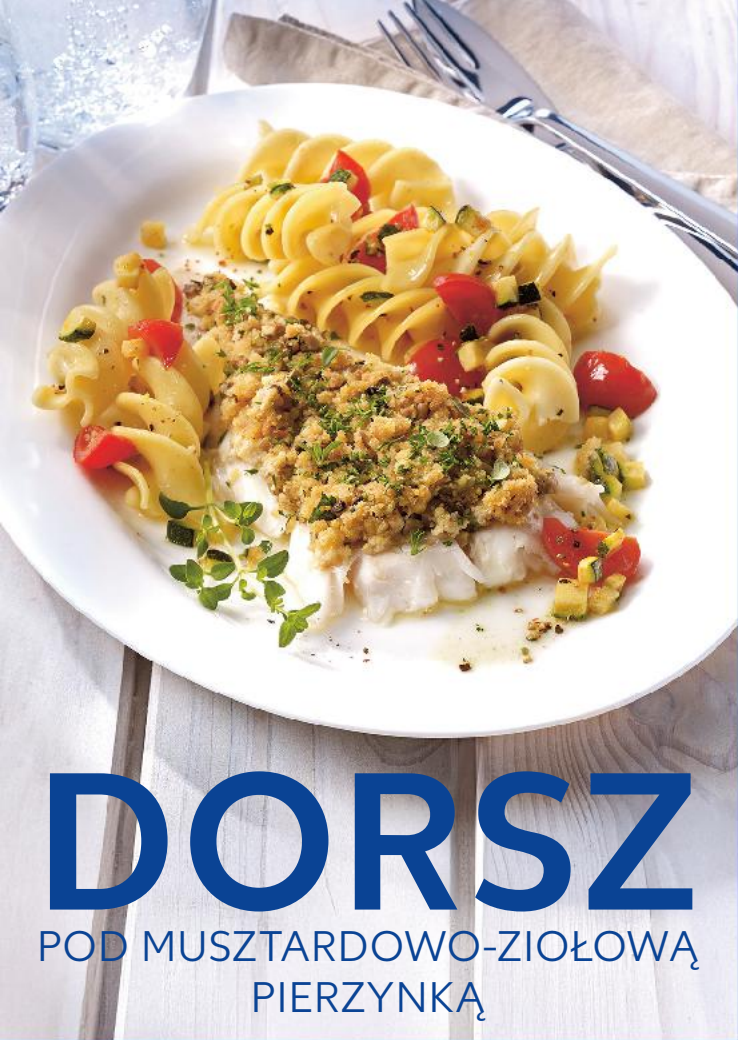
Leszcz
płat ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

1,69

Oferta ważna od **2.01.2026** do **7.01.2026**, 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.



DORSZ

POD MUSZTARDOWO-ZIOŁOWĄ PIERZYNKĄ

Składniki na 4 porcje

- 150 g pieczarek
- 80 g miękkiego masła
- 60 g czerstwego białego chleba
- 2 łyżki posiekanych mieszanych ziół (np. pietruszka i tymianek)
- 2 łyżeczki musztardy Dijon
- sól
- pieprz
- 1 cukinia
- 150 g pomidorków koktajlowych
- 700 g filetów z dorsza
- tłuszcz do formy
- 300 g makaronu świdry
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 50 ml bulionu warzywnego

Przygotowanie

Pieczarki oczyścić, pokroić w drobną kostkę, podsmażyć przez 3–5 minut na łyżce rozgrzanego masła i ostudzić. Chleb pokruszyć, wymieszać z resztą masła, pieczarkami, ziołami i musztardą. Mieszkankę doprawić solą i pieprzem. Cukinię umyć, odciąć końce, przekroić wzdłuż, usunąć pestki i pokroić w bardzo drobną kostkę. Pomidorki umyć i pokroić w ćwiartki. Filety z dorsza umyć i osuszyć. Kawalki ryby doprawić solą i pieprzem. Mieszkankę musztardowo-ziołową wyłożyć na rybę i lekko docisnąć. Porcje ryby ułożyć w posmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Piec w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°C (termoobieg 160°C) przez 20 minut. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Cukinię i pomidorki poddużyć na rozgrzanej oliwie, doprawić solą i pieprzem. Makaron razem z bulionem dodać do warzyw i wymieszać. Na talerze wyłożyć porcje upieczonej ryby i makaron, udekorować gałkami ziół.



**Dorsz
atlantycki**
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

5,89



**Pikling
wędzony**
100 g

SUPERCENA

tylko

1,69

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 1 z dnia 2.01.2026. Oferta ważna od 2.01.2026 do 7.01.2026, 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-KW01-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland