

OD CZWARTKU 5.03 DO ŚRODY 11.03.2026

lub do wyczerpania zapasów.



JEST

fresz

Z NASZEJ **LADY**



**Sandacz**  
filet ze skórą  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**6,99**



**Dorsz czarny**  
filet bez skóry  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**3,99**



**Halibut**  
tusza  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**5,49**



**Pstrąg tęczowy**  
patroszony  
100 g

**SUPERCENA**

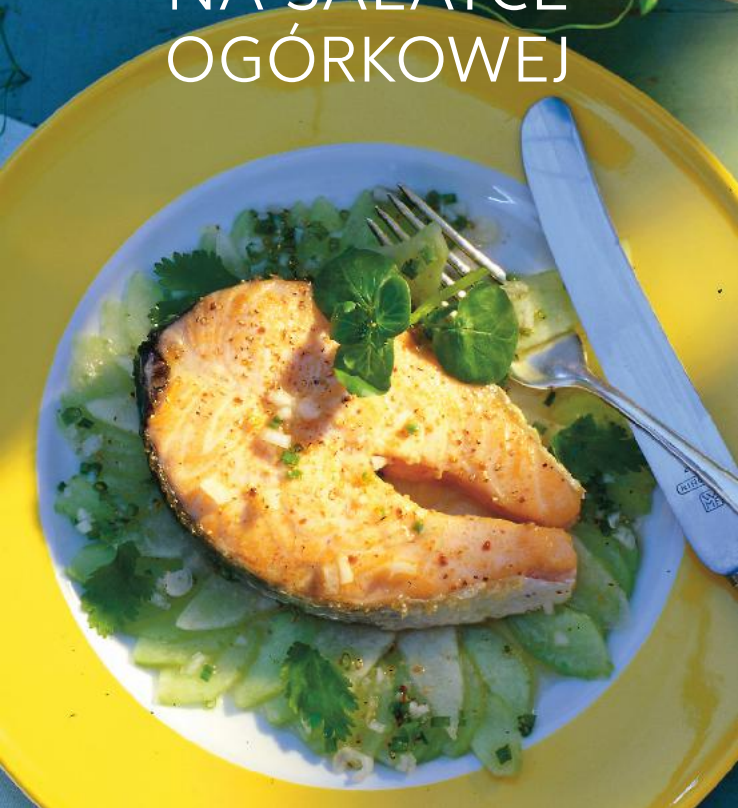
tylko

**3,19**

Oferta ważna od 5.03.2026 do 11.03.2026, 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.

# ŁOSOŚ

## NA SAŁATCE OGÓRKOWEJ



### Składniki na 4 porcje

- 1 duży ogórek zielony
- 100 g ogórków konserwowych
- 1 pęczek szczypiorku
- 2 dymki
- 3 łyżki czerwonego octu winnego
- świeżo zmielony pieprz, sól
- 1 szczypta cukru
- 6 łyżek oleju
- 4 dzwonka z łososia
- zielenina do przybrania



### Przygotowanie

Ogórka zielonego obrać i pokroić w cienkie plasterki. Ogórki konserwowe również pokroić w cienkie plasterki. Szczypiorek optukać, osuszyć i posiekać. Białą część dymki oczyścić, umyć i bardzo drobno pokroić. Przygotowane składniki ułożyć na talerzach. Wymieszać ocet z solą, pieprzem, cukrem i 3 łyżkami oleju. Trochę zostawić, resztą skropić ogórki. Dzwonka łososia optukać i osuszyć. Każdy kawałek zawinąć w posmarowaną olejem folię aluminiową i grilować po kilka minut z każdej strony. Po upieczeniu wyjąć z folii, doprawić solą i pieprzem. Dzwonka łososia ułożyć na ogórkach, polać pozostałą marynatą i podawać przybrane np. rzeżuchą i kolendrą.



Łosoś atlantycki  
dzwonko  
100 g

**SUPERCENA**

tylko

**6,49**



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 10 z dnia 5.03.2026. Oferta ważna od 5.03.2026 do 11.03.2026, 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-KW10-FL1-FL\_RS-1020-10

