



JEST

fresz

OD CZWARTKU 11.06 DO ŚRODY 17.06.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



Sandacz
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

6,99



Łosoś
atlantycki
dzwono
100 g

SUPERCENA

tylko

6,49



Leszcz
płat ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

1,99



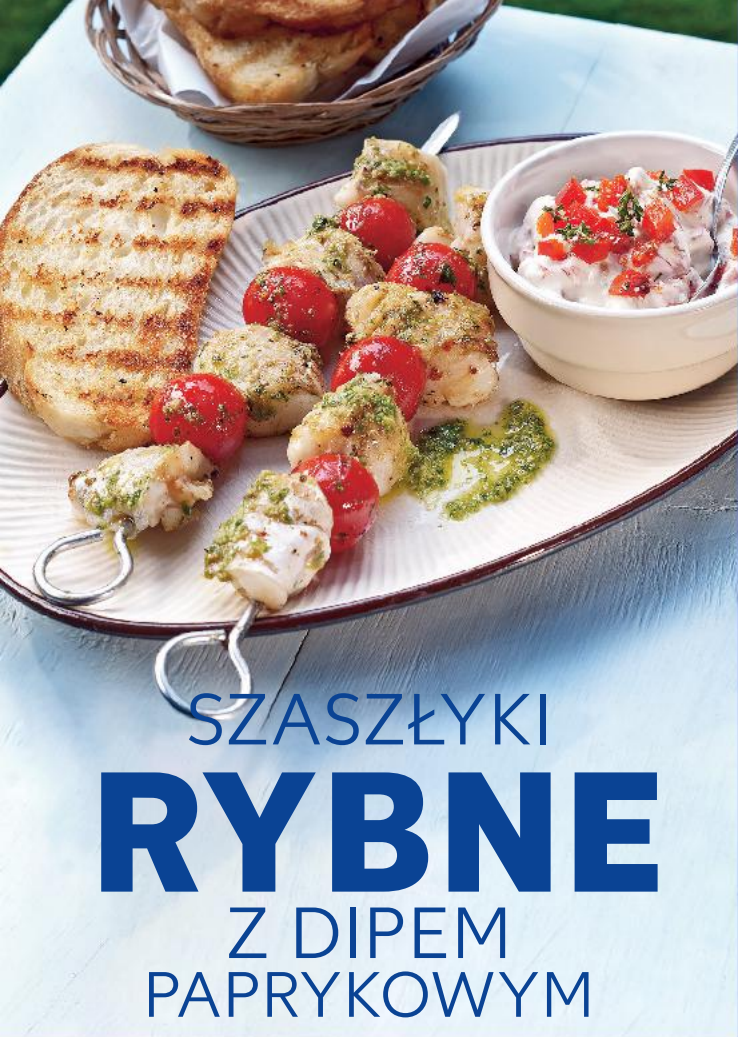
Pstrąg
tęczowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

4,89

Oferta ważna od **11.06.2026** do **17.06.2026**, 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.



SZASZŁYKI RYBNE Z DIPEM PAPRYKOWYM

Składniki na 4 porcje

- 30 g zielonych oliwek bez pestek
- 4 łyżki oliwy
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- sól
- pieprz
- 600 g filetów z dorsza czarnego
- 200 g pomidorków koktajlowych
- 2 czerwone papryki
- 200 g twarogu koziwego
- 1 łyżka posiekanego tymianku
- olej do posmarowania folii



Przygotowanie

Oliwki zmiksować z oliwą i pietruszką, doprawić solą i pieprzem. Rybę umyć, osuszyć i pokroić w dużą kostkę. Pomidorki umyć i na przemian z kawałkami ryby ponadziwiać na patyczki. Szaszłyki posmarować marynatą i odłożyć do lodówki na 30 minut. Papryki przekroić, oczyścić z pestek, umyć i położyć na grillu skórą do dołu. Grillować 4-6 minut, aż skórka czernieje, następnie zanurzyć w lodowatej wodzie, zdjąć skórę i pokroić w drobną kostkę. Serek kozi wymieszać z papryką i tymiankiem, doprawić solą i pieprzem. Szaszłyki posypać solą i pieprzem, ułożyć na posmarowanej olejem folii i grillować z każdej strony 4-6 minut. Podawać z dipem i grillowanym chlebem.



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

3,99



**Tuszka
śledziowa**
wędzona
100 g

SUPERCENA

tylko

1,79

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 24 z dnia 11.06.2026. Oferta ważna od 11.06.2026 do 17.06.2026, 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-KW24-FL1-FL_RS-1020-10

