



JEST

fresz

OD CZWARTKU 25.06 DO ŚRODY 1.07.2026

lub do wyczerpania zapasów.

Z NASZEJ **LADY**



**Dorsz
atlantycki**
połowica
100 g

SUPERCENA

tylko

9,99



**Dorsz
atlantycki**
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

7,29



Halibut
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

5,49



**Leszcz
dzwonko**
100 g

SUPERCENA

tylko

1,59

Oferta ważna od **25.06.2026** do **1.07.2026**, 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.

FASZEROWANY PSTRĄG Z GRILLOWANĄ CIABATTĄ



Składniki na 4 porcje

- 2 kwaskowate jabłka
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- sok z 1 cytryny
- 4 pstrągi
- 1 cebula dymka
- 1 mała cytryna BIO
- kilka gałązek ziół (np. tymianek, rozmaryn)
- 150 g kwaśnej śmietany
- 1,5 łyżeczki chrzanu
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- sól, pieprz
- 1 ciabatta



Przygotowanie

Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne. Jedno zetrzeć na tarce o małych oczkach, wymieszać z oliwą, sokiem z cytryny, szczyptą soli i odstawić na godzinę. Drugie jabłko pokroić w cienkie cząstki, dymkę w cienkie krążki. Cytrynę umyć i pokroić w plasterki. Pstrągi umyć, osuszyć. Wewnątrz i na zewnątrz skropić sokiem z cytryny i posolić. Cząstki jabłek, zióła, dymkę i plastry cytryny wymieszać, powstałą masę faszerować pstrągi. Ryby spiąć drewnianymi szpikulcami i włożyć do lodówki. Kwaśną śmietanę, chrzan i szczypiorek wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Ciabattę pokroić na kromki. Oliwę jabłkową przelać przez sito i skropić nią ciabattę. Pstrągi i ciabattę upiec na grillu i podawać z 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. 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 26 z dnia 25.06.2026. Oferta ważna od 25.06.2026 do 1.07.2026, 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-KW26-FL1-FL_RS-1020-10



Kaufland