



OD CZWARTKU 25.04  
DO WTORKU 30.04

**RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE  
SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ**

# Czas na Ryby



**Pstrąg  
łososiowy**  
filet ze skórą  
100 g

tylko  
**4,89**



**Łosoś  
atlantycki**  
dzwonko  
100 g

tylko  
**6,49**



**Karaś**  
tuszka  
100 g

tylko  
**1,79**



**Dorsz czarny**  
filet bez skóry  
100 g

tylko  
**3,49**

# SANDACZ

## Z GRZYBOWYM RISOTTEM



### Składniki na 4 porcje

- 250 g brązowych pieczarek
  - 3 dymki ze szczypiorem
  - 1 ząbek czosnku
  - 1 szalotka
  - ½ pęczka pietruszki
  - 300 g ryżu do risotta
  - 2 łyżki masła
  - 700 ml bulionu warzywnego
  - 100 ml śmietany
  - 50 g startego parmezanu
  - sól
  - pieprz
- 4 filety z sandacza (po ok. 170 g)
  - 2 łyżki soku z cytryny
  - 2 łyżki oleju



### Przygotowanie

Pieczarki oczyścić i przekroić na pół. Dymki umyć i pokroić w krążki. Czosnek i szalotki obrać, czosnek rozgnieść, a szalotkę drobno pokroić. Pietruszkę umyć, osuszyć, oberwać listki i posiekać. Ryż, czosnek i szalotkę poddusić na rozgrzanym masle, stopniowo podlewać bulionem i dusić pod przykryciem ok. 25 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodać śmietanę i parmezan, doprawić solą, pieprzem i pietruszką. Filety umyć, osuszyć ręcznikiem kuchennym, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Usmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron przez ok. 5 minut. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć grzyby, połączyć z ryżem i podawać ze smażonym sandaczem.



**Sandacz**  
filet ze skórą  
100 g

tylko  
**6,99**



**Pikling**  
wędzony  
100 g

tylko  
**1,59**

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • Kraków, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • Warszawa, ul. Fieldorfa 41; ul. Połczyńska 4  
• Szczecin, ul. Krygiera 7 • Lublin, ul. Orkana 4 • Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14 • Rzeszów, al. Rejtana 40

**Kaufland Gazeta dla Klienta** – dodatek do numeru 17 z dnia 25.04.2024. Oferta ważna od 25.04.2024 do 30.04.2024, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej, lub 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 [www.kaufland.pl](http://www.kaufland.pl).

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



S2-PL-KW17-FL1-FL\_RS-1020-14

