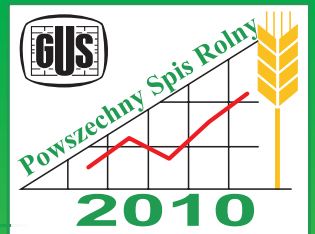


URZĄD STATYSTYCZNY W BYDGOSZCZY
ul. Konarskiego 1-3, 85-066 Bydgoszcz
tel. 052 36 69 390, fax 052 36 69 356
e-mail: SekretariatUSBDG@stat.gov.pl



ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA W WOJEWÓDZTWIE KUJAWSKO-POMORSKIM

CENY DETALICZNE WYBRANYCH TOWARÓW



CENY

październik 2010

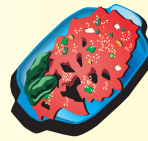
październik 2009



RYBA PO GRECKU

Składniki:

- 1 kg filetów rybnych 16,88 zł/kg 15,80 zł/kg
- sól, pieprz, mielona papryka
- cukier 2,94 zł/kg 3,04 zł/kg
- 1 koncentrat pomidorowy 7,70 zł/kg 6,66 zł/kg
- sok z 1 cytryny
- 2 pietruszki 1,71 zł/kg 1,56 zł/kg
- 4 marchewki
- 1 seler
- 4 cebule 2,24 zł/kg 1,43 zł/kg
- 1 por
- olej 5,69 zł/l 5,99 zł/l
- 5 liści laurowych
- mąka 1,99 zł/kg 1,82 zł/kg
- natka pietruszki



Jarzyne zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Włożyć do dużego rondla z mocno rozgrzany olejem. Podlać 1/2 szklanki wody. Dodać przyprawy i dusić na małym ogniu około 15 minut. Następnie dodać koncentrat, 3 łyżki wody i dusić kolejne 10 minut. Przyprawić sokiem z cytryny.

Filety rybne smażyć opanierowane w mące na małym ogniu.

Układać na półmisku warstwami: warzywa-ryby-warzywa.

Czas przygotowania: 60 minut
Czas smażenia: 30 minut

Lista prezentów

- Czekolada pełnomleczna 3,45 zł/100g 3,39 zł/100g
- Kawa mielona Tchibo Family Classic 5,25 zł/250g 5,85 zł/250g
- Koszula męska z długim rękawem 22,52 zł/szt 21,23 zł/szt
- Podkoszulek męski z krótkim rękawem 95,00 zł/szt 90,44 zł/szt
- Rajstopy damskie 3,22 zł/szt 3,17 zł/szt
- Firany 21,88 zł/m 21,67 zł/m
- Ręcznik frotté 18,35 zł/szt 17,96 zł/szt
- Mikser elektryczny 158,38 zł/szt 161,61 zł/szt
- Kuchenka mikrofalowa 237,59 zł/szt 261,31 zł/szt
- Odtwarzacz DVD 287,46 zł/szt 303,79 zł/szt

Lista zakupów

- Chleb pszenno-żytni 1,92 zł/0,5kg 1,75 zł/0,5kg
- Szynka wieprzowa gotowana 22,43 zł/kg 22,87 zł/kg
- Karp świeży 13,89 zł/kg 13,57 zł/kg
- Jaja kurze 0,44 zł/szt 0,43 zł/szt
- Masło 4,22 zł/200g 3,56 zł/200g