
Jak przyprawić rybę

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2420 razy.

Przede wszystkim z umiarem. Jeśli zastosujesz zbyt dużą ilość przypraw, przesłoni to jej naturalny smak. Najlepiej tylko lekko osolić i ewentualnie posypać świeżo mielonym pieprzem. Bardziej pikantne przyprawy zaleca się jedynie do ryb tłustszych /makreła, karp/ bądź na tyle dużych, że zdążyły nabrać charakterystycznego posmaku. Dotyczy to przede wszystkim ryb słodkowodnych. Jeśli decydujemy się na rybę w folii aluminiowej, to idealną przyprawę stanowi białe wino. Wystarczy kilka łyżek stołowych, wylanych na rybę przed zawinięciem w folię.