

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/marynata-do-ryb-mieszanka-ziol-i-przypraw-120-g-p-2731.html>



Marynata do ryb - mieszanka ziół i przypraw, 120 g

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 4,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-410013 |
| Kod producenta | P1-410013 |
| Kod EAN | 5908277716110 |

Opis produktu

Marynata do ryb - mieszanka ziół i przypraw służy do przygotowania zalewy solankowej, która konserwuje i nadaje doskonały smak, uwalniający się podczas wędzenia, pieczenia czy grillowania ryb.

Przepis na wędzoną rybę

Naszykuj:

- 1,5 kg ryby (4 niewielkie pstrągi lub duży karp),
- 2 L zimnej wody,
- 1 opakowanie Marynaty do ryb z mieszanką ziół i przypraw.

Do zimnej wody dodaj opakowanie Marynaty do ryb w celu sporządzenia solanki. Całość dokładnie wymieszaj. Ryby umyj, pozbaw je skrzel i umieść w zalewie. Odstaw na ok. 10 godzin do lodówki lub innego chłodnego miejsca, którego temperatura nie będzie przekraczać 8C. Po tym czasie ryby wyjmij i dokładnie je osusz (sprawi to, że ryby uwędzą się, a nie ugotują). Do obsuszenia możesz pozostawić ryby w ciepłym miejscu lub wykorzystać suszarkę do żywności. Po wysuszeniu skórka ryb stanie się sucha, a one same zrobią się delikatnie sztywne - jest to moment, kiedy możesz umieścić je w wędzarni i wędzić w temperaturze 60 - 70C przez ok. 40 minut. Do wędzenia ryb idealnie nadadzą się zrebki owocowe, np.: czereśniowe. Dla podbicia smaku w trakcie obsuszania polecamy oprószyć wierzch ryby mieszanką ziół i przypraw: "Pikantna do ryb".

Składniki:

sól, cukier, mieszanka ziół i przypraw (pieprz cayenne, papryka słodka, pieprz czarny, gorczyca biała, tymianek, imbir, liść laurowy)

Uwaga!

Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, soi, sezamu, glutenu, orzechów.

Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr partii na opakowaniu.

Wymiary opakowania:

długość 12 cm

szerokość ok. 2 cm

wysokość 16 cm.