

Pyszna ryba z nadmorskiej smaźalni

Domowa Smaźalnia: Chrupiący Filet Rybny z Masłem Czosnkowym

Delikatny filet rybny w puszystym cieście, oblany aromatycznym masłem czosnkowym i podany z ziołowymi ziemniakami – to prawdziwa uczta dla miłośników nadmorskich smaków! Nasze danie przeniesie Cię wprost na wakacyjny wybrzeżny deptak, gdzie unosi się zapach świeżo smażonej ryby.

Dla kogo?

Doskonały wybór dla całej rodziny, szczególnie dla osób ceniących proste, ale wyraziste smaki. Dzieci pokochają chrupiącą panierkę, a dorośli docenią delikatność dorsza lub mintaja w połączeniu z aromatycznym masłem czosnkowym. To także świetna propozycja dla początkujących kucharzy – przygotowanie jest proste, a efekt zawsze zachwyca!

Na jaką okazję?

Idealny na piątkowy obiad, niedzielny rodzinny posiłek lub kolację z przyjaciółmi. Sprawdzi się również jako główne danie podczas letniego grilla w ogrodzie. Podany na eleganckim talerzu z plasterkami cytryny i świeżą bazylią będzie też doskonałą propozycją na romantyczną kolację we dwoje.

Czy wiesz, że?

Sekret idealnie chrupiącej panierki tkwi w oddzielnym ubijaniu białka na sztywno i dodaniu go do ciasta naleśnikowego. Dzięki temu ryba zyskuje lekką, puszystą otoczkę, która pozostaje chrupiąca nawet po ostygnięciu. Pamiętaj też o obtoczeniu ryby

najpierw w mące – to gwarantuje, że ciasto doskonale przyłgnie do filetu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi gatunkami ryb – oprócz dorsza i mintaja świetnie sprawdzi się także łosoś, pstrąg czy sandacz. Do masła czosnkowego warto dodać posiekany koperek lub natkę pietruszki. Ziemniaki możesz zastąpić pieczonymi batatami lub frytkami z selera. Całość doskonale komponuje się z lekką surówką z kapusty lub mizerią.