

# Ryba marynowana w maślanie w stylu południowoamerykańskim

## Ryba marynowana w maślanie w stylu południowoamerykańskim

Odkryj nowy wymiar smaku z naszą rybą marynowaną w maślanie w stylu południowoamerykańskim! Ta prosta, ale niezwykle smaczna propozycja to doskonała alternatywa dla tradycyjnej panierki z jajka i bułki tartej. Sekret tkwi w połączeniu kremowej maślanki z aromatyczną przyprawą Cajun i chrupiącą mąką kukurydzianą, które nadają rybie wyjątkowy charakter.

Przygotowanie jest banalnie proste – wystarczy zanurzyć filety w maślanie, a następnie dokładnie obtoczyć w mieszance mąki kukurydzianej i przyprawy Cajun Knorr. Smażone na rozgrzanym oleju na żeliwnej patelni przez około 8 minut zyskują złocisty kolor i niepowtarzalny smak, który przeniesie Cię prosto na południowoamerykańskie wybrzeże.

### Dla kogo?

Danie idealne dla wszystkich, którzy szukają odmiany od klasycznych przepisów na rybę. Szczególnie spodoba się osobom lubiącym eksperymentować w kuchni i odkrywać nowe smaki. To także świetna propozycja dla tych, którzy cenią sobie szybkie i nieskomplikowane przepisy.

### Na jaką okazję?

Ryba marynowana w maślanie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To doskonały pomysł na szybki posiłek w ciągu tygodnia, gdy masz ochotę na coś pysznego, ale nie chcesz spędzać godzin w kuchni.

## **Czy wiesz, że?**

Mąka kukurydziana, będąca podstawą panierki, nie zawiera glutenu, co czyni to danie odpowiednim dla osób na diecie bezglutenowej. Jest doskonałym zamiennikiem tradycyjnej mąki pszennej, a dodatkowo nadaje potrawie charakterystyczną chrupkość.

## **Dla urozmaicenia**

Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do panierki szczyptę chili w proszku lub płatki suszonego chili. Możesz również wzbogacić przyprawę o świeżo zmielony czarny pieprz lub odrobinę wędzonej papryki dla głębszego aromatu.