

Rybne tapas z pomidorową sałsa

Rybne tapas z pomidorową sałsa – hiszpańska uczta w polskim wydaniu

Delikatne, aromatyczne **rybne tapas** to doskonała propozycja na lekki posiłek, który zachwyci podniebienia wszystkich miłośników śródziemnomorskich smaków. Soczyste pulpeciki rybne w towarzystwie orzeźwiającej **salsy pomidorowej z nutą limonki** tworzą harmonijne połączenie, które przeniesie Cię prosto na hiszpańskie wybrzeże.

Dla kogo?

Rybne tapas to idealna propozycja dla osób ceniących **lekkie przekąski** o wyrazistym smaku. Sprawdzą się zarówno dla miłośników owoców morza, jak i dla tych, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z rybami. Drobno posiekane filety w połączeniu z aromatycznymi dodatkami tworzą delikatne pulpeciki, które zasmakują nawet najmłodszym domownikom.

Na jaką okazję?

Te miniaturowe rybne przysmaki będą gwiazdą każdego **spotkania towarzyskiego**. Doskonale sprawdzą się jako *finger food* podczas letniego grilla, rodzinnego obiadu czy wieczornego spotkania z przyjaciółmi. Podane na małych talerzach lub wykałaczkach stanowią elegancką przekąskę do kieliszka wina lub orzeźwiającego drinka.

Czy wiesz o tym?

Tapas to tradycyjna hiszpańska przekąska, której nazwa pochodzi od słowa *tapar* – przykrywać. Pierwotnie małe kawałki

chleba kładziono na kieliszkach z winem, aby chronić napój przed owadami. Z czasem na chlebie zaczęto umieszczać różne dodatki, dając początek popularnym dziś *tapas*.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi gatunkami ryb – dorsz, łosoś czy pstrąg nadadzą pulpecikom odmiennego charakteru. Do salsy warto dodać świeżą *kolendrę* lub *bazylię*, a dla miłośników ostrzejszych smaków – więcej papryczki chili. Rybne *tapas* świetnie komponują się również z *aioli* – czosnkowym majonezem lub sosem na bazie jogurtu z dodatkiem mięty.