

Smaženie ryby



Opis wskazówki

Sposobów przyrządzania ryb jest wiele, jednak najczęściej wybieramy opcję smażoną.

Jednak smażenie ryby nie jest tak proste jak smażenie mięsa i wymaga więcej wysiłku.

Ryby najlepiej smażyć na oleju, na odkrytej patelni. Smażona pod przykryciem straci chrupkość. Olej można zastąpić oliwą lub masłem, lecz nigdy słoniną czy smalcem. Jeśli decydujemy się na masło, to tylko klarowne. Nie spali się ono w wysokiej temperaturze i wsiąknie w smażone potrawy.

Przed smażeniem osusz rybę papierowym ręcznikiem, dzięki czemu ładnie się przyrumieni, a panierka nie będzie odpadać. O tym kroku pamiętaj zwłaszcza gdy smażysz mrożone filety. Przed smażeniem namocz rybę w mleku i obtocz w mące, co nada jej delikatny smak. Rybę należy solić bezpośrednio przed smażeniem, gdyż sól wciąga wodę. Rybę smaź na dobrze rozgrzanym tłuszczu, na małym ogniu, by nie przyklejała się do patelni i nie nasiąkała tłuszczem. Przed smażeniem skrop ją sokiem z cytryny, dzięki czemu zyska delikatniejszy smak.

Jeśli chcesz, by panierka miała bardziej rumiany kolor, dodaj do mąki szczyptę mielonej papryki lub parmezanu.

By zniwelować zapach towarzyszący smażeniu ryby, do oleju dodaj ziemniaka, pokrojonego w kawałki lub kilka kropel soku z cytryny.