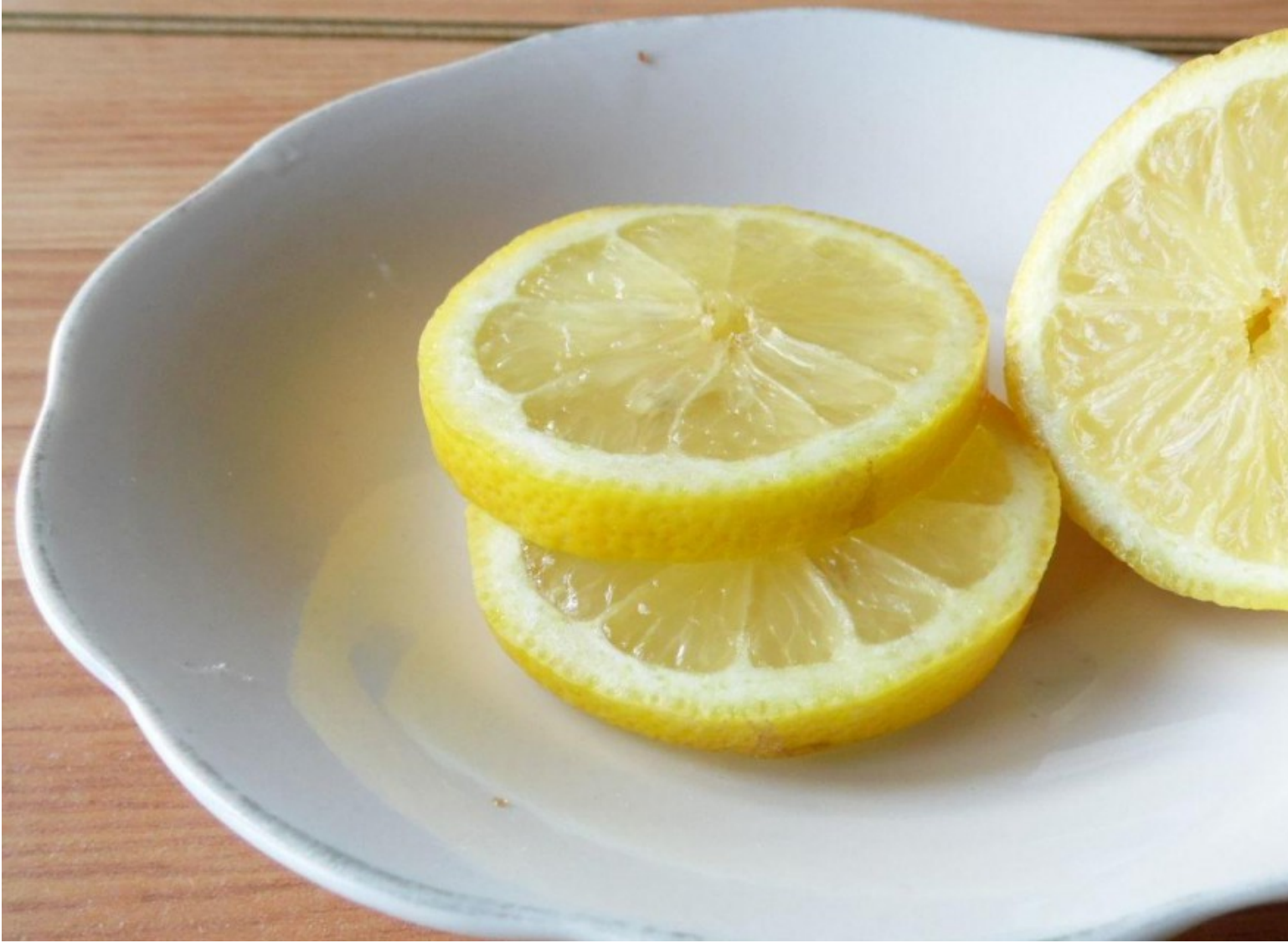


Cytryna a smažení ryb



Opis wskazówki

To, że rybę skrapiamy sokiem z cytryny aby zmniejszyć jej zapach i poprawić smak, to już chyba wszyscy wiedzą i znają.

Cytryna ma jeszcze jedno ważne znaczenie jeśli chodzi o ryby. Ryby (zwłaszcza filety rybne) podczas smażenia lubią się rozpadać, aby temu zapobiec należy do rozgrzanego tłuszczu, na którym będziemy smażyć dodać kilka kropli soku z cytryny.