



# INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA CHRUPIĄCYCH KAWAŁKÓW RYBY



## I. PRZYGOTOWANIE MARYNATY

Przygotuj:

- filet z ryby - świeży lub mrożony (mrożony przed marynowaniem rozmrozić)
- zimną wodę
- marynatę do ryby *Holly Powder* (opakowanie 150 g)

Odmierz starannie (zgodnie z tabelą poniżej) odpowiednią ilość zimnej wody oraz marynaty do ryby *Holly Powder*. Dokładnie wymieszaj, tak aby rozpuściły się wszystkie składniki marynaty. Przygotuj porcje ryby. Przełóż do miski i wlej przygotowaną marynatę. Odstaw do lodówki na min. 1 godzinę. Co pewien czas rybę w marynacie należy odwrócić.

Ryba filet w kg	Marynata w g	Woda w ml
1	30	600
2	60	1200
3	90	1800
4	120	2400
5	150	3000



## II. PRZYPRAWIANIE

Przygotuj:

- Przyprawę do ryby *Holly Powder* (opakowanie 200 g)
- Ewentualnie sól i pieprz

Rozprowadź równomiernie na powierzchni fileta niewielką ilość przyprawy do ryby *Holly Powder*. Dawkuj według uznania. Po przyprawieniu rybę można od razu panierować oraz smażyć.



## III. PANIEROWANIE

Do panierowania potrzebne są:

- panierka "*Holly Powder*"
- pojemnik na panierkę
- kratka do panierowania (wykorzystywana przy większych ilościach do usunięcia nadmiaru panierki)
- pojemnik z wodą

Zamarynowane i przyprawione kawałki ryby włóż **do panierki**. Dokładnie obtocz je mocno dociskając panierkę - możesz przy tym lekko wyginać rybę. Następnie wyjmij dwa kawałki ryby. Złap tak, aby wisały w dół i uderz o siebie nadgarstkami, w ten sposób delikatnie usuniesz nadmiar panierki (przy większych ilościach użyj do tego kratki). **Zanurz rybę w wodzie** na ok. 5 sekund i przełóż ponownie **do panierki**. Tym razem lekko obtaczaj nie dociskając panierki, tak aby była jak najbardziej "pulchna". Wyjmij po dwa kawałki ryby i znów uderzaj o siebie nadgarstkami, aby strząsać nadmiar panierki. Kawałki ryby są gotowe do smażenia. Uwaga: po drugim panierowaniu nie używaj kratki do usuwania nadmiaru panierki.



## IV. SMAŻENIE

Rozgrzej tłuszcz we frytownicy do 170 st.C. Ułóż kawałki ryby w koszyku do smażenia, tak aby nie przylegały do siebie. Włóż kosz do frytownicy. Smaż rybę zanurzoną głęboko w oleju. Podawaj bezpośrednio po usmażeniu.

Przybliżony czas smażenia w zwykłej frytownicy:

Ryba filet- ok. 4 min.

**UWAGI:** Panierka najlepiej wygląda na rybach koloru białego, bez skóry. Jeśli przygotowujesz rybę dobrej jakości wystarczy że przyprawisz ją tylko solą i pieprzem przed panierowaniem. Marynata ma za zadanie odświeżyć rybę, nadać jej delikatność oraz usunąć nieprzyjemne zapachy – dlatego też najlepiej sprawdza się przy rybach mrożonych.

Film instruktażowy z panierowania oraz więcej informacji na [www.hollypowder.pl](http://www.hollypowder.pl)