Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 00:05

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/panierka-do-ryb-z-koperkiem-i-cebula-150g-p-19.html



Panierka do Ryb z Koperkiem i Cebulą 150g

Cena	**6,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPPan004**
Kod EAN	**5902686970279**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Panierka do Ryb z Koperkiem i Cebulą

Panierka do ryb z koperkiem i cebulą charakterystyka

Nasza panierka do ryb to idealne połączenie najwyższej jakości składników, które zapewnią Twoim potrawom wyjątkowy smak i chrupkość. Składniki zostały starannie dobrane, aby podkreślić naturalny smak ryb i wzbogacić go aromatycznymi dodatkami.

Składniki:

- **Panier:** Delikatna baza, która zapewnia idealną konsystencję i chrupkość.
- **Płatki kukurydziane:** Dodają panierce lekkiej, złocistej chrupkości, która doskonale komponuje się z rybą.
- **Cebula płatek:** Suszone płatki cebuli dodają głębokiego, karmelizowanego smaku.
- **Cebula mielona:** Wzmacnia cebulowy aromat, nadając panierce wyrazistości.
- **Koperek igła:** Suszone igły koperku wnoszą świeży, ziołowy akcent, który świetnie współgra z rybą.
- **Pieprz czarny mielony:** Dobrze wyważony dodatek pieprzu nadaje panierce delikatnej pikanterii.

Zastosowanie panierki do ryb w kuchni

Panierka do ryb jest niezwykle wszechstronnym produktem, który można wykorzystać na wiele sposobów, aby wzbogacić smak i teksturę różnych potraw rybnych. Oto kilka propozycji zastosowania naszej panierki w kuchni:

1. Smażone Filety Rybne

Panierka doskonale sprawdza się przy przygotowywaniu klasycznych smażonych filetów rybnych. Po obtoczeniu filetu w panierce, smaż na rozgrzanym oleju do uzyskania złocistej i chrupiącej skórki. Dzięki dodatkowi płatków kukurydzianych i przypraw, ryba nabierze wyjątkowego smaku i aromatu.

2. Pieczone Rybne Delicje

Panierka świetnie nadaje się również do pieczenia. Po pokryciu ryby panierką, ułóż ją na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku. Dzięki temu ryba będzie zdrowsza, ale nadal zachowa chrupkość i bogaty smak.

3. Kotlety Rybne

Do przygotowania domowych kotletów rybnych, wymieszaj mielone mięso rybne z panierką, aby nadać kotletom odpowiednią konsystencję i smak. Uformowane kotlety obtocz dodatkowo w panierce i smaż na patelni.

4. Paluszki Rybne dla Dzieci

Z pomocą naszej panierki łatwo przygotujesz domowe paluszki rybne, które uwielbiają dzieci. Pokrój filet ryby na paski, obtocz w panierce i usmaż lub upiecz. To zdrowa i smaczna alternatywa dla gotowych produktów ze sklepu.

5. Zapiekanki Rybne

Panierka może być również wykorzystana jako chrupiąca posypka do zapiekanek rybnych. Przygotuj zapiekankę z ulubionych składników, posyp wierzch warstwą panierki i zapiecz w piekarniku, aż wierzch stanie się złocisty i chrupiący.

6. Rybne Nuggetsy

Dla miłośników małych przekąsek idealne będą rybne nuggetsy. Pokrój rybę na małe kawałki, obtocz w panierce i usmaż na głębokim oleju. Nuggetsy będą chrupiące na zewnątrz i soczyste w środku, doskonałe na przekąskę lub jako dodatek do sałatki.

7. Tacos z Chrupiącą Rybą

Do przygotowania tacos z rybą, użyj naszej panierki, aby uzyskać chrupiący i aromatyczny farsz. Po usmażeniu lub upieczeniu, umieść rybę w tortilli z dodatkiem świeżych warzyw i ulubionych sosów.

Nasza panierka do ryb to wszechstronny produkt, który znajdzie wiele zastosowań w każdej kuchni. Dzięki unikalnemu połączeniu składników, każda potrawa zyska wyjątkowy smak i aromat, a gotowanie stanie się prawdziwą przyjemnością.

Sposób użycia panierki:

1. Przygotuj rybę, myjąc ją i osuszając.
2. Obtocz rybę w panierce, upewniając się, że jest równomiernie pokryta.
3. Smaż na rozgrzanym oleju lub piecz w piekarniku do uzyskania złocistego koloru i chrupkości.

Przechowywanie panierki:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu szczelnie zamknąć opakowanie, aby zachować świeżość i aromat.

Nasza panierka do ryb to niezastąpiony dodatek w każdej kuchni, który sprawi, że każde danie rybne stanie się prawdziwą ucztą dla zmysłów. Spróbuj już dziś i odkryj nowy wymiar smaku swoich ulubionych potraw!

Wartości Odżywcze

Wartość odżywcza w 100g:	
Wartość energegetyczna	322kcal/1365kJ
Tłuszcz	2g
- tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3g
Węglowodany	63,9g
- tym cukry	4,2g
Białko	9,6g
Sól	10g

Skład naszego produktu

Skład: Panier Pszenny, Płatki Kukurydziane, Cebula Płatek, Cebula Mielona, Koperek Igła,

Pieprz Czarny Mielony

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).