Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 04:13

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-ryb-z-sola-morska-40g-p-247.html



Przyprawa do Ryb z Sola Morską 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMies032**
Kod EAN	**5902686971313**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Ryb z Solą Morską

Przyprawa do ryb z solą morską charakterystyka

Nasza przyprawa do ryb to starannie skomponowana mieszanka ziół i przypraw, która nadaje każdej rybie wyjątkowy smak i aromat. Idealna do wszystkich gatunków ryb, zarówno smażonych, pieczonych, jak i grillowanych.



Kucharka trzymająca przyprawę do ryb Marco Polo

Składniki:

- **Sól Morska:** Naturalna sól bogata w minerały, która podkreśla naturalny smak ryby.
- **Bazylia:** Świeże liście bazylii dodają delikatnie słodkiego i pikantnego smaku.
- **Cukier:** Subtelnie balansuje smak, dodając delikatną nutę słodyczy.
- **Imbir:** Nadaje przyprawie lekko pikantny, korzenny aromat.
- **Pietruszka Nać:** Świeża pietruszka wzbogaca mieszankę o ziołowy, lekko pieprzny smak.
- **Tymianek:** Dodaje wyrazistego, lekko gorzkiego posmaku, który doskonale komponuje się z rybą.
- **Majeranek:** Jego delikatny, słodkawy aromat uzupełnia całość, nadając przyprawie wyjątkowy charakter.
- **Koperek:** Znany ze swojego orzeźwiającego, anyżowego smaku, który idealnie pasuje do rybnych potraw.
- **Rozmaryn:** Dodaje wyrazistego, sosnowego aromatu, który wzbogaca smak ryby.
- **Kwasek Cytrynowy:** Zapewnia delikatną kwasowość, która podkreśla i uwydatnia wszystkie pozostałe smaki.

Zastosowanie przyprawy do ryb w kuchni

Przyprawa do ryby to wszechstronny produkt, który może być używany na wiele sposobów, aby podkreślić smak i aromat rybnych potraw. Oto kilka praktycznych pomysłów na jej wykorzystanie:

1. **Marynata do Ryby:** Przyprawa do ryby jest idealna do przygotowania aromatycznych marynat. Wystarczy połączyć ją z odrobiną oliwy z oliwek i sokiem z cytryny, a następnie natrzeć rybę i odstawić na 30 minut do 2 godzin przed pieczeniem lub grillowaniem. Dzięki temu ryba nabierze głębokiego, ziołowego smaku i aromatu.

2. **Pieczona Ryba:** Posyp rybę przyprawą do ryby bezpośrednio przed pieczeniem, aby uzyskać chrupiącą skórkę i soczyste wnętrze. Mieszanka ziół i przypraw sprawi, że pieczona ryba będzie pełna smaku, a jednocześnie zdrowa i aromatyczna.

3. **Grillowana Ryba:** Przyprawa do ryby doskonale sprawdza się także na grillu. Natrzyj rybę przyprawą i grilluj na średnim ogniu, aby

uzyskać pysznie przyprawioną, złocistą rybę. Możesz również dodać przyprawę do sosu lub dipu podawanego z grillowaną rybą.

4. **Smażona Ryba:** Przed smażeniem obtocz rybę w przyprawie do ryby, aby nadać jej wyjątkowy smak. Smaż na patelni z odrobiną oliwy z oliwek lub masła, aż ryba będzie złocista i chrupiąca na zewnątrz, a soczysta w środku.

5. **Zupy Rybne i Gulasze:** Dodaj przyprawę do ryby do zup rybnych i gulaszy, aby wzbogacić ich smak. Wystarczy wsypać kilka łyżeczek przyprawy do gotującej się potrawy, aby uzyskać aromatyczny bulion i pełnię smaku.

6. **Sałatki z Ryby:** Przyprawa do ryby świetnie komponuje się także z sałatkami. Posyp nią kawałki gotowanej lub pieczonej ryby przed dodaniem do sałatki, aby uzyskać lekki i orzeźwiający posiłek.

7. **Ryby w Papilotach:** Przygotuj ryby w papilotach (zawinięte w papier pergaminowy lub folię aluminiową) z dodatkiem przyprawy do ryby. Umieść przyprawioną rybę z warzywami i plasterkami cytryny w papilocie, a następnie piecz w piekarniku, aby uzyskać soczystą, aromatyczną potrawę.



Grilowana ryba w przyprawie Marco Polo

Nasza przyprawa do ryby to nie tylko wygoda, ale także gwarancja doskonałego smaku każdego dania z rybą w roli głównej. Spróbuj różnych sposobów jej wykorzystania i odkryj nowe, pyszne możliwości w swojej kuchni!

Informacja o alergenach

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

Skład naszego produktu

Skład: Sól Morska, Bazylia, Cukier, Imbir, Pietruszka Nać, Tymianek, Majeranek, Koperek, Rozmaryn, Kwasek Cytrynowy