

Ryby

Dodany przez aleksa6

Przed smażeniem ryby bardzo ościste (np. leszcz, krap, płoć itp.) dobrze jest lekko ponacinać po bokach. Nacięcia skóry powinny przebiegać przez całą szerokość ryby, równoległe co 1 cm, lekko skośnie do przebiegu ości. Drobne ości w procesie smażenia ulegną wtedy stopieniu lub przynajmniej skruszeniu. Estetyczne nacięcie ryby w połączeniu z ładnym przyrumienieniem na patelni poprawia także wygląd potrawy, szczególnie gdy udekorujemy ją zieleniną.

