



# INSTRUKCE NA PŘÍPRAVU KŘUPAVÝCH KOUSKŮ RYBY



## I. PŘÍPRAVA MARINÁDY

Připravte si:

- filet z ryby – čerstvý nebo mražený (mražený před marinováním rozmrazte)
- studenou vodu
- marinádu na ryby Holly Powder (balení 150g)

Přesně odměřte (dle tabulky níže) množství vody a marinády na ryby Holly Powder. Marinádu důkladně rozmíchejte ve vodě až do úplného rozpuštění. Naporcujte rybu. Vložte ji do misky a zalejte připravenou marinádou. Dejte odležet do lednice min. na 1 hod., během toho rybu párkrát obraťte.

Filet z ryby v kg	Marináda v g	Voda v ml
1	30	600
2	60	1200
3	90	1800
4	120	2400
5	150	3000



## II. OKOŘENĚNÍ

Připravte si:

- koření na ryby Holly Powder (balení 200g)

Rovnoměrně rybu z obou stran posypte kořením na ryby Holly Powder. Koření dávkujte dle vlastního uvážení. Po okoření můžete rybu ihned obalit a usmažit.



## III. OBALOVÁNÍ

Na obalování potřebujete:

- obalovací směs "Holly Powder"
- nádobu na obalovací směs
- síto na obalování (použijte při větším množství na odstranění přebytečné obalovací směsi)
- nádobu s vodou

Namarinované a okořené kousky ryby vložte do obalovací směsi. Rybu zasypte obalovací směsí, otáčejte s ní a směs na rybu silně tiskněte. Následně vemte do každé ruky kousek ryby a tleskněte o sebe zápěstími, tímto způsobem otřepete nadměrné množství obalovací směsi (při větším množství použijte síto). Ponořte rybu do vody na cca. 5 sekund a znovu vložte do obalovací směsi. Rybu ve směsi obraťte, ale již nepřítiskujte, aby byla obalovací směs co nejčistější. Následně opět vemte do každé ruky kousek ryby a tleskněte o sebe zápěstími, pro otřepání nadměrného množství obalovací směsi. Kousky ryby jsou připraveny ke smažení. Pozor: po druhém obalování nepoužívejte síto k odstranění nadměrného množství obalovací směsi.



## IV. SMAŽENÍ

Zohřejte olej ve fritovacím hrnci na 170 st.C. Kousky ryb vložte do košíku tak, aby se nedotýkali. Košík vložte do fritovacího hrnce a rybu smažte celou ponořenou v oleji. Podávejte ihned po usmažení.

Přibližný čas smažení v klasickém fritovacím hrnci:

Filet z ryby – cca.4 min.

**Doporučení:** Obalovací směs nejlépe vypadá na bílých rybách bez kůže. Jestliže připravujete ryby vyšší kvality, tak bude stačit, když rybu před obalováním pouze osolíte a opepříte.