

← Tu otwierać

Prymat

PRZYPRAWA DO RYB

i owoców morza



Warto wiedzieć

Przyprawa do ryb wzbogaca smak i aromat ryb smażonych, pieczonych, gotowanych oraz z rusztu. Przyprawę można dodać do panierki lub posypać nią bezpośrednio mięso. Doskonale sprawdzi się również do owoców morza, np. krabów, krewetek, homarów.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna	866 kJ/ 206 kcal
Tłuszcz	4,4 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,4 g
Węglowodory	28 g
w tym cukry	11 g
Białko	8,9 g
Sól	39,0 g

Tysiące przepisów znajdziesz na:

Doradca smaku.pl

Nasza przyprawa jest bez dodatku: glutaminy sodu, substancji konserwujących, barwników. Mieszanina przypraw do ryb i owoców morza – kompozycja suszonych ziół, przypraw i warzyw.

Składniki: sól, natka pietruszki, cebula, czosnek, gorczyca biała, papryka słodka, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; owoc kalendry, bazyli, tymianek, nasiona kopru, pieprz czarny, korzeń łubczyku.

Produkt może zawierać: zboża zawierające gluten, jaja, mleko (łącznie z laktosą), soję, seler, orzechy ziemne i sezam.

Prymat Sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, Polska, Tel.: +48/32/47 33 833, www.prymatgroup.pl

Tu otwierać →

SMAŻONY HALIBUT ZE SZPINAKIEM

4 porcje

45 min

Składniki:

- 800 g filetu z halibuta ze skórą,
- 600 g świeżego szpinaku baby,
- 1 pęczek szczyptu,
- 3 cebule szalotki,
- 100 ml białego wytrawnego wina,
- 50 ml śmietany 36%,
- 50 g kaparów,
- 50 ml Rosolu z kury Kucharek,
- 100 ml oleju rzepakowego,
- 7 łyżek masła,
- 50 ml wody,
- 3 łyżeczki Przyprawy do ryb Prymat,
- 1/2 łyżeczki Czosnku suszonego Prymat,
- szczypta Gałki muskatowej mielonej Prymat.

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Doprawić przyprawą do ryb. Cebule obrać i pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na oleju, podlać winem i zredukować płyn o połowę. Dodać rosół z kury, śmietanę, kapary i gotować, aż sos zgęstnieje. W rondelku przygotować emulsję z wody i 6 łyżek masła, doprawić czosnkiem i gałką muskatową. Do emulsji dodać umyty szpinak i gotować około 10 min.

Halibuta smażyć od strony skóry, aż się złamieni. Dodać łyżkę masła i obrócić rybę. Zdjąć z ognia i dusić jeszcze przez około 5 min. Halibuta podawać na aromatycznym szpinaku, polać sosem kaparowym i posypać pokrojonym szczyptem.



Najlepiej spożyć przed końcem:

20g

Nr partii:
Masa netto:

Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu.



5 901135 000666