Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:57

Link do produktu: https://pentagon.pl/marynata-do-ryb-browin-mieszanka-ziol-i-przypraw-120-g-p-8653.html



Marynata do ryb Browin- mieszanka ziół i przypraw 120 g

Cena	**4,49 zł**
Numer katalogowy	**580-031**
Kod producenta	**410013**
Kod EAN	**5908277716110**
Producent	**Browning/Umarex, Niemcy**
Marka	**BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.**

Opis produktu

Marynata do ryb Browin to mieszanka ziół i przypraw, **przeznaczona do przygotowania zalewy solankowej**. Zalewa konserwuje i nadaje wyjątkowy smak, który uwalnia się podczas wędzenia, grillowania lub pieczenia ryby.

Sposób przygotowania:

- 1,5 kg ryby (4 niewielkie pstrągi lub duży karp),
- 2 L zimnej wody,
- 1 opakowanie Marynaty do ryb z mieszanką ziół i przypraw.

Do zimnej wody dodaj opakowanie Marynaty do ryb w celu sporządzenia solanki. Całość dokładnie wymieszaj. Ryby umyj, pozbaw je skrzeli i umieść w zalewie. Odstaw na ok. 10 godzin do lodówki lub innego chłodnego miejsca, którego temperatura nie będzie przekraczać 8°C. Po tym czasie ryby wyjmij i dokładnie je osusz (sprawi to, że ryby uwędzą się, a nie ugotują). Do obsuszenia możesz pozostawić ryby w ciepłym miejscu lub wykorzystać suszarkę do żywności. Po wysuszeniu skórka ryb stanie się sucha, a one same zrobią się delikatnie sztywne - jest to moment, kiedy możesz umieścić je w wędzarni i wędzić w temperaturze 60 - 70°C przez ok. 40 minut.

Skład: sól, cukier, mieszanka ziół i przypraw 16,7% (pieprz cayenne, papryka słodka, pieprz czarny, gorczyca biała, tymianek, imbir, liść laurowy).