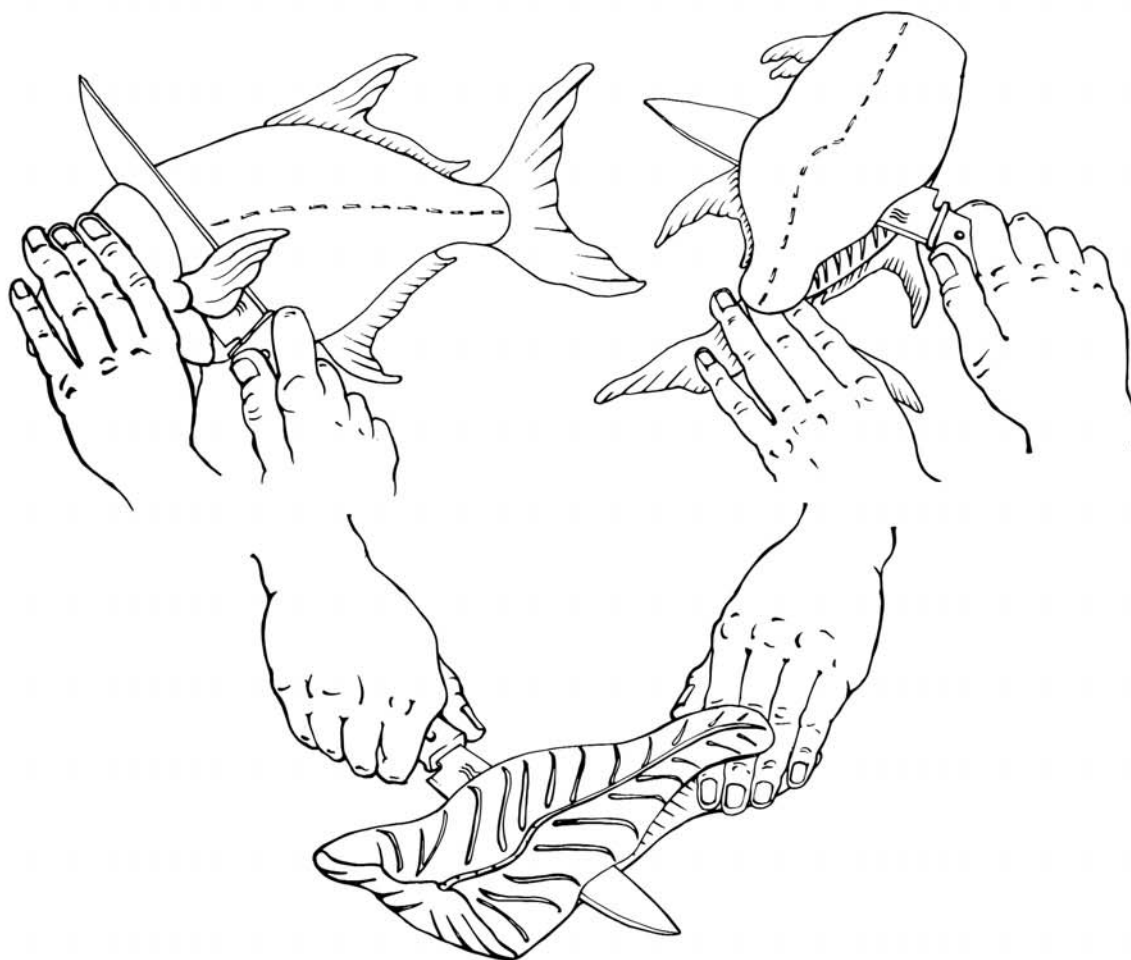


# Jak vykostit a nakrájet rybu

základní vykostění malé ryby (do cca 2,5 kg).



- 1.** Uřízněte hlavu hned za žábry.
- 2.** Držte rybu za ocas. Ostří nože směruje od vás a napříč rybou. Začněte řezat směrem k hlavě (respektive tam, kde hlava byla).  
Nůž by měl kopírovat páteř.
- 3.** K odstranění kůže položte filet kůží na stůl.
- 4.** Nůž držte diagonálně napříč filetem a vložte jej mezi kůží a maso. Je zcela v pořádku, pokud se vám toto nepovede hned na první pokus.
- 5.** Přidržujte kůží a řežte směrem k hlavě.