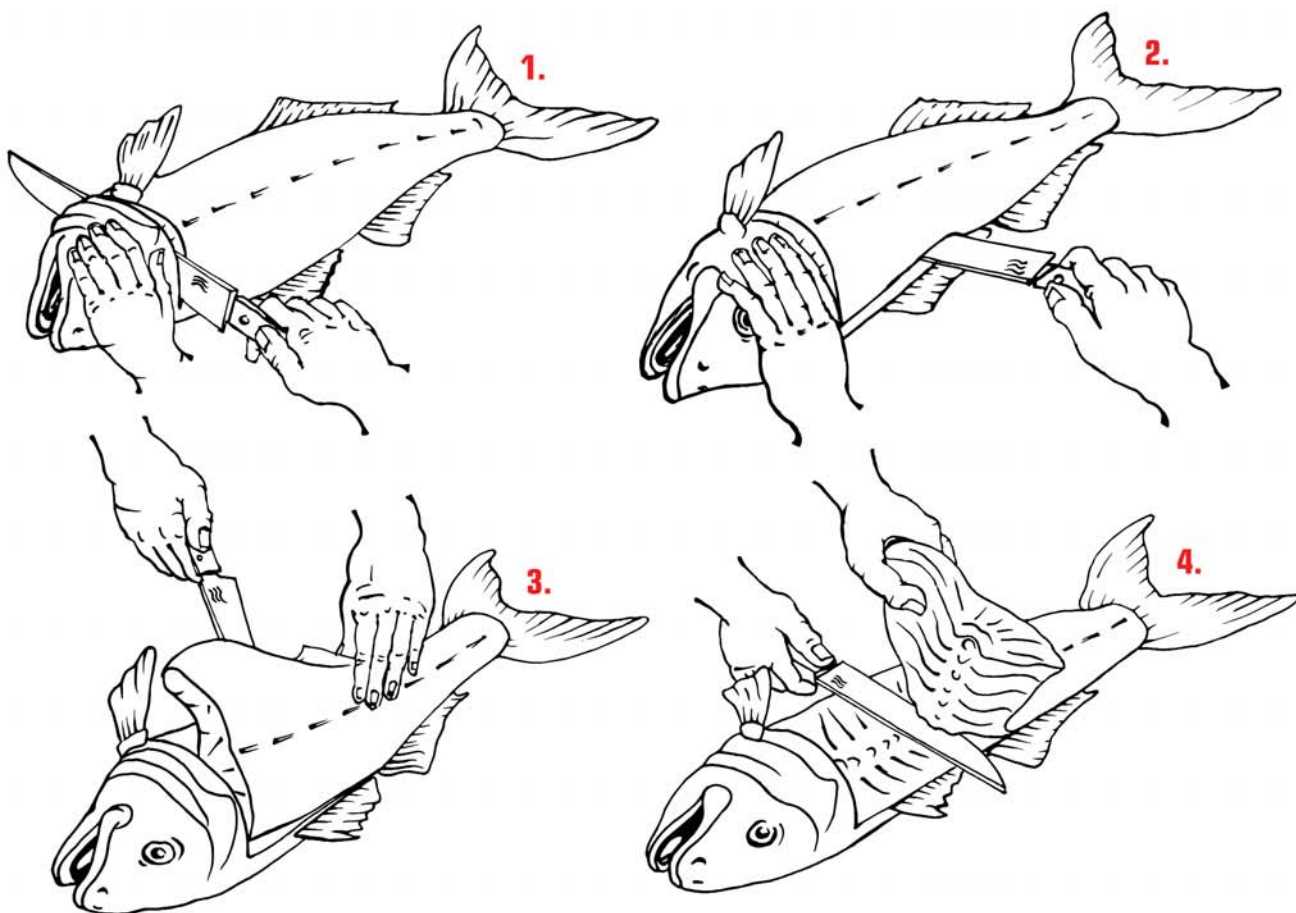


# Jak vykostit a nakrájet rybu

základní vykostění velké ryby



1. Udělejte hluboký řez přímo za žábry (zhruba do půlky rybí tloušťky).
2. Udělejte pár centimetrů dlouhý řez na vrchu ryby (na hřbetní straně).
3. Pomocí špičky nože oddělte maso od kostí (viz. obrázek). Ryba by se měla rozevřít jako kniha.
4. Až se úplně rozevře, odřízněte zbytek filetu tím, že budete kopírovat „páteř knihy“.