Tešloms gaminti tinka tik lietaus, šulinio ar virintas (ne chloruotas) vanduo. Tešlos turi būti lipnios, tąsios ir ne kietos. Minkomos jos švariomis rankomis, kad neįgautų tabako, muilo ar prakaito kvapo. Prieš meškeriojant tešla sudrėkinama. Jei ji per minkšta, pridedama duonos minkštimo. Kad nedžiūtų, tešla laikoma drėgnoje drobėje, sandarioje dėžutėje ar gerai užrištame plastmasiniame maišelyje. Kad labiau viliotų žuvis, tešla gali būti dažoma raudonais ar geltonais anilino dažais. Pateikiama keletas tešlų gamybos receptų.

Aromatingoji. Į dubenėlį įpilama po 1 valg. šaukštą aliejaus ir šilto vandens, įberiamas 1 arbat. šaukštelis vanilinio cukraus ir truputis miltų, įmušamas kiaušinio baltymas. Masė sumaišoma ir gerai išminkoma. Tešla suvoliojama ritinėliais ir supjaustoma gabalais. Jie laikomi anyžių aliejum (jokiu būdu ne anyžių lašais) išteptame plastmasiniame maišelyje.

Avižų dribsnių. Į 1,5 stiklinės virinto vandens įberiama 1 stiklinė avižų dribsnių, 1 valg. šaukštas manų kruopų, viskas išmaišoma. Indelis su tešla įstatomas į karštą vandenį ir uždengtas laikomas apie 20 min. Į atvėsusią košę įpilama 2 arbat, šaukšteliai nerafinuoto

saulėgrąžų aliejaus ir 1 lašas anyžių aliejaus. Masė gerai išminkoma.

Miežinė. I būdas. 10 valg. šaukštų sijotų miežinių miltų sumaišoma su 9 valg. šaukštais vandens. Tešla gerai išminkoma. II būdas. 8 valg. šaukštai vandens ir 10 valg. šaukštų sijotų, miežinių miltų sumaišoma ir užverdamą. Pridedama riekutė (0,25 proc. miltų svorio) baltos duonos ir toks pat kiekis pupų tyrės su tryniu, 1 arbat. šaukšteliu aliejaus ir 1 valg. šaukštu medaus. Visa masė gerai sumaišoma.

Kukurūzų miltų. 8 valg. šaukštus vandens ant silpnos ugnies užverdamą ir maišant įberiama 10 valg. šaukštų kukurūzų miltų. Verdama 5 min. nemaišant uždengtame puode, 10 min. maišant mediniu šaukštu. Išvirusios karštos tešlos gumuliukas tįsta, limpa prie pirštų, spaudžiamas nesideformuoja, netrūkinėja, metamas atšoka kaip guminis. Tokia tešla dar minkoma 10 min. Skaninama žūklėje — ant kiaušinio dydžio gabalėlio užlašinama truputis mėtų, valerijono, anyžių, kamparo aliejaus arba terpentino. Paskanintas gabalėlis suminkomas.

Kukurūzų su duona ir medum. Gaminama taip pat, kaip kukurūzų miltų tešla. Į karštą ją dedama riekutė sutrupintos baltos duonos ir 1 valg. šaukštas medaus. Tešla gerai suminkoma.

Kukurūzų su pupomis tešla gaminama iš 7 valg. šaukštų virinto vandens, 8 valg. šaukštų kukurūzų miltų ir 2 valg. šaukštų pupų tyrės. Viskas gerai sumaišoma.

Kukurūzų su kiaušiniu. Į 8 valg. šaukštus vandens įmaišoma 10 valg. šaukštų kukurūzų miltų ir įmušamas kiaušinio trynys. Masė gerai suminkoma ir paskaninama 1 valg. šaukštu medaus.

Kukurūzų ir ruginių miltų. Imama po 8,5 valg. šaukšto vandens ir kukurūzų ir 1,5 valg. šaukšto ruginių miltų. Masė išmaišoma, išverdamą ir gerai suminkoma.

Kuojų „omletas". Kiaušinio trynys maišomas su 0,5 stiklinės tarkuoto fermentinio sūrio. Įpylus 1 arbat. šaukštelį pieno, pašildoma aliejuotoje keptuvėje.