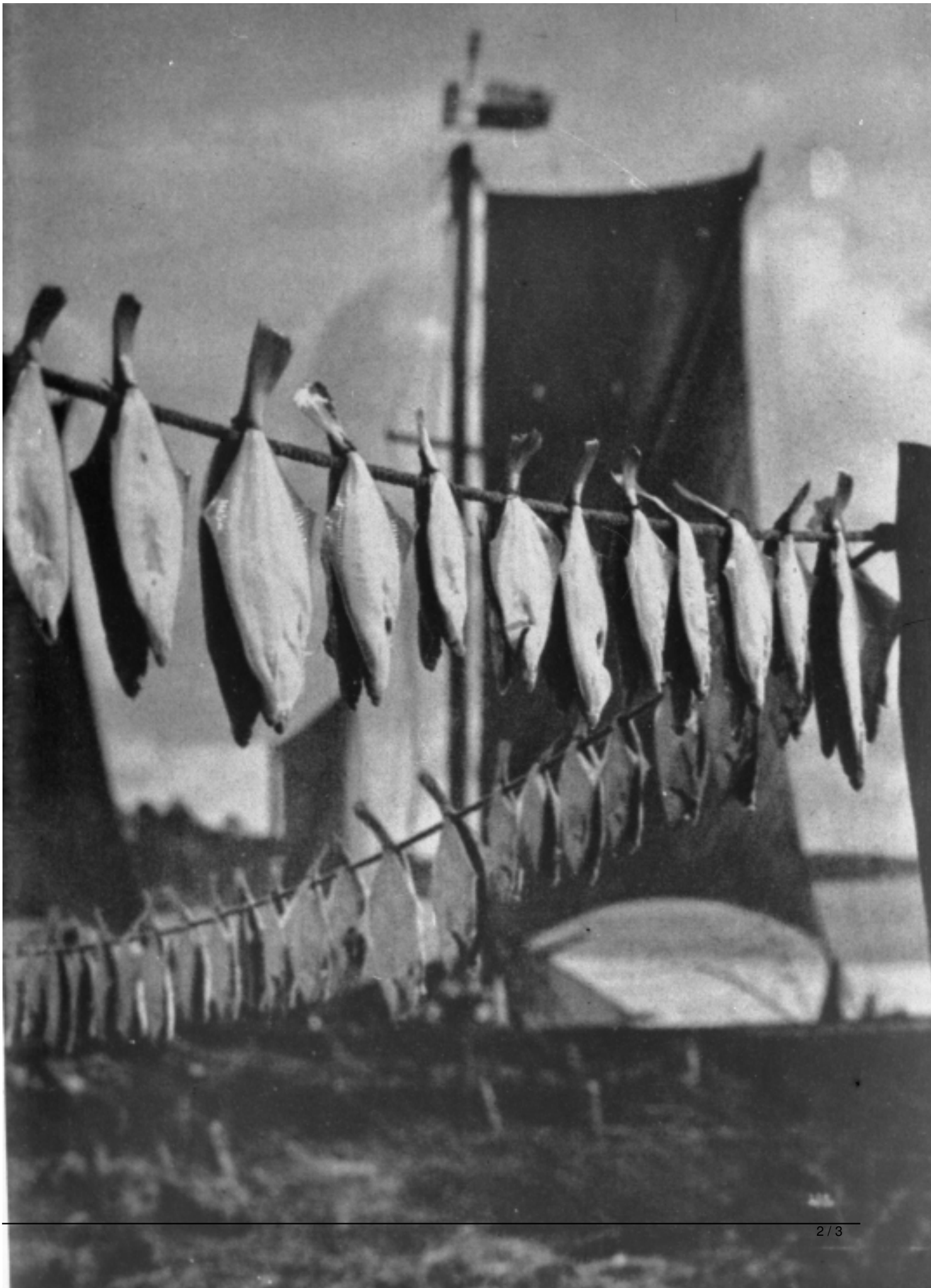
Parašė Neringa Stančikienė
Sekmadienis, 13 Sausis 2013 13:52

Tikras žvejas turi gerbti vienodai tiek didelę, tiek mažą žuvį. Jei laimikį sudaro smulki žuvis, tai galimi keli jos paruošimo variantai: ją išvalius iškepti, išrūkyti, sumalti į kotletus arba neskrostą vytinti. Pats greičiausias yra paskutinis variantas – žuvies vytinimas.
Šis patyrusio žvejo papasakotas vytinimo receptas tinka bet kokio stambumo žuvims vytinti.

Parašė Neringa Stančikienė
Sekmadienis, 13 Sausis 2013 13:52



Po Muziejaus burėmis