Pirmiausia nupjaukite galvą, išskroskite ir išvalykite vidurius. Palikite juodą plėvelę, kuri skiria filė, nuo vidurių. Išfiliuojant matysite ar pašalinote visus šoninius žuvies kaulus.



Paguldykite vėjažuvę ant nugaros ir mažu aštriu peiliu išpjaukite pagrindinį kaulą, užgriebdami šonines ašakas. Pirmiausia vieną pusę.



Pjaudami pasistenkite neperpjauti žuvies odos.



Tšlikas sekančią pusę. Pjaukite taip, kad kartu su pagrindiniu kaulu užgriebtumėte šonines
asakas





Peilis slys geriau, jei dažniau peilį pamerksite į vandenį. Pjaukite iki pat uodegos galo.



Toliau atsargiai, su peiliu pašalinkite likusius žuvies kaulus.



Išmeskite žuvies galvą, vidurius ir kaulus. Jums lieka puiki vėjažuvės filė.

