



Gaminant plekšninių žuvų pikantiškus patiekalus ar filė, pirmiausia reikia nulupti nuo šių žuvų odą. Jeigu jūs troškinate arba verdate didelius šios žuvies gabalus, odos lupti nereikėtų, kadangi plekšnės ir uotų mėsa praras savo skonį ir aromatą, nors oda maistui nevartojama. Nuo jūrinės plekšnės ir uoto dažniausiai oda nelupama. Jeigu plekšnė ruošiama visa (ne gabalais), tai nuo "akmeninės" plekšnės dažniausiai lupama viršutinė oda, o nuo upinės plekšnės tamsioji odos dalis. Kad oda lengviau nusiluptu, užsivirink arbatinį vandens ir verdančiu apipilkite inde sudėtą, jau išskrostą plekšnę.

Dar būdas, kaip lengvai nulupti nuo plekšnės šiurkščiąją odą. Žirkleimis nukirpti šoninius pelekus, iš baltos odos pusės įpjauti odą, atlaužti uodegą ir kartu su ja nutraukti šiurkščiąją odą. Pasipraktikavus, paskui bus vieni niekai stebinti ir namiškius ir svečius nepaprastai skaniomis plekšnėmis. zvejams.lt

<http://www.youtube.com/watch?v=zgbQRHxANso>