

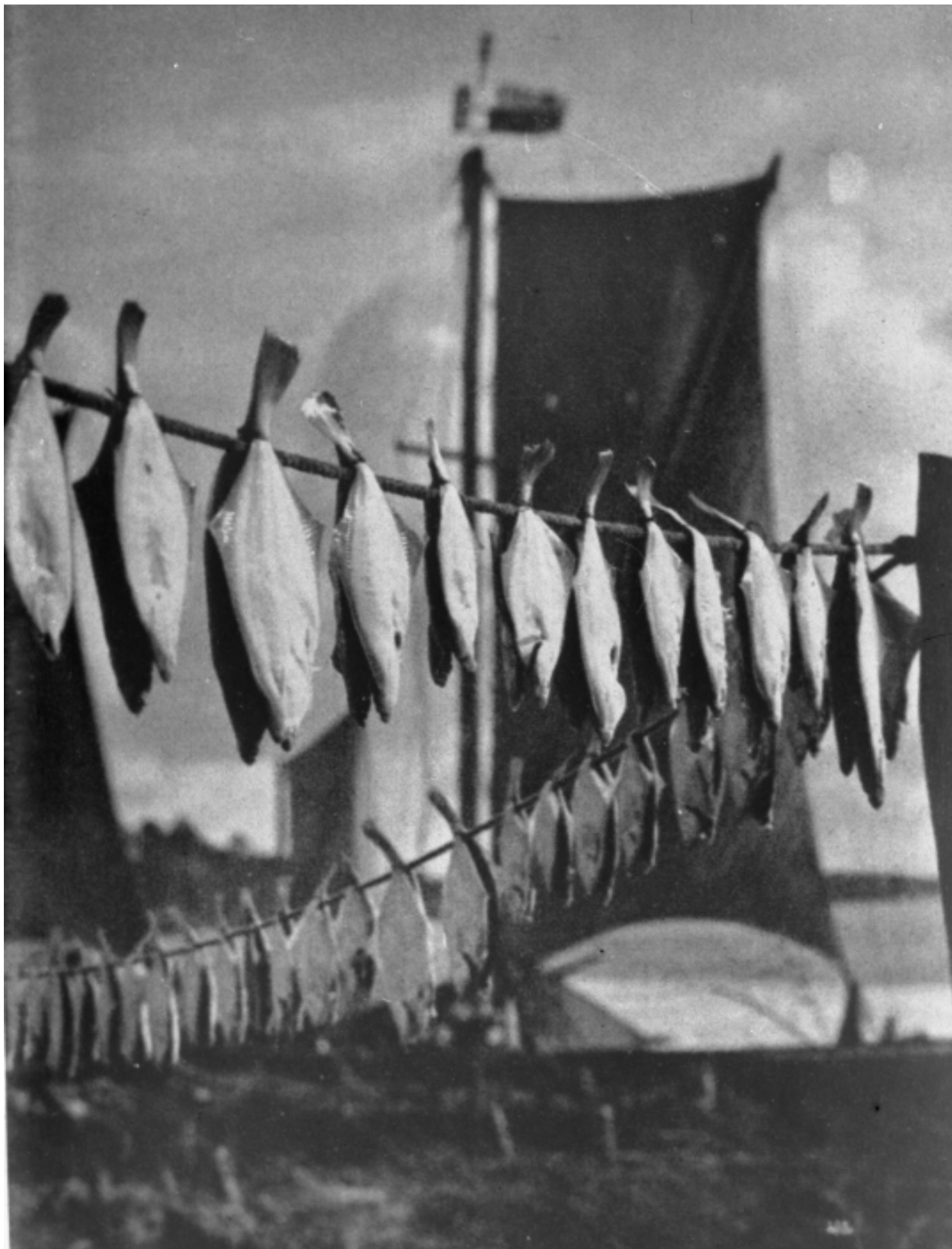
Žuvies vytinimas pagal seną žvejišką receptą

Parašė Neringa Stančikienė
Trečiadienis, 16 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 neskrostant vytinti. Pats greičiausias yra paskutinis [variantas – žuvies vytinimas](#). Šis patyrusio žvejo papasakotas vytinimo receptas tinka bet kokio stambumo žuvims vytinti.

Žuvies vytinimas pagal seną žvejišką receptą

Parašė Neringa Stančikienė
Trečiadienis, 16 Sausis 2013 13:52



Žuvies vytinimas pagal seną žvejišką receptą

Parašė Neringa Stančikienė

Trečiadienis, 16 Sausis 2013 13:52

[Po Muziejaus biurams](#)