

# Ryby

Dodany przez aleksa6

**Posmak mułu u niektórych ryb (karp, leszcz) można częściowo usunąć obkładając je na kilka godzin przed obróbką cieplną pokrajaną w krążki cebulą, pokrojonymi warzywami bądź skrapiając obficie cytryną. Najlepszą metodą jest jednak przetrzymanie ryb żywych przez kilka dni w czystej, zmienianej wodzie.**

