

вира парче лимуна. Могу се кувати слатководне и морске рибе. Могу се кувати цијеле или у комадима. Од слатководних риба за кување су погодне: пастрмка, младица, смуђ, клен, скобаљ, а од морских: зубатац, пагар, бранцин, орада, ципал, туњ, угор, ослић и друге.

Кување на плаво. За плаво кување узимају се рибе чија кожа није прекривена крљушти и које на кожи имају слуз. За овај начин припремања најпогодније су рибе: пастрмка, младица, мањи сомови и друге. Кожа риба не смије бити озлијеђена. Прије кувања риба се не пере, да би јој се сачувала сопствена слуз. Кувају се у маринади као и друге врсте риба. Од слузи добијају плаву боју, па отуда и назив „кување на плаво“. Конобар пред гостом филира рибу.