

## Слатководне рибе

**Пастрмка** се сматра најквалитетнијом рјечном рибом. Најчешће се припрема кувана, пржена, похована, на жару, са сосовима и гарнитурима. Такође и у хладној кухињи се припрема на разне начине: у аспику, белви (лијеп изглед).

**Младина**. По изгледу боје меса и квалитету слична је пастрмки. Крупнија је од пастрмке. Припрема се слично као и пастрмка. Приликом припремања расијеца се на мање дјелове – порције. Погодна је за припремање рибље чорбе.

**Јегуља**. Месо јој је прилично масно и веома укусно. Најбоља је припремљена на жару – роштиљу и пржена. Припрема се као ризото, ђувеч, паприкаш, чорба.

**Смућ** је риба са мало ситних костију и изузетно бијеле боје меса. Погодна је за припремање у топлој и хладној кухињи. Може се пржити, кувати, поширати, гратинирати, пригремати на роштиљу, чорбе. Код крупнијих комада скида се кожа и одваја месо од костију, а онда се припрема као шницле, похује на сва три начина (париски, бечки, ор-