

**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.

**Пржење риба на уљу.** Очишћену и опрану рибу (цијело или у комадима) посушити, посолити и панирати у брашно. Пржити на загријаном уљу. Током пржења горњу страну преливати врелим уљем. Рибу преврнути и горњу страну прелити врелим уљем. Пржена риба се сервира као и кувана риба.

За пржење најпогодније су оне рибе које у месо имају мање ситних костију јер се ситне кости теже одвајају од меса код пржених риба. Од слатководних риба најпогодније су за пржење: младица, пастрмка, смуђ, шаран, сом, кечига, јесетра и јегуља, а од морских риба: скуша, локарда, сардела, барбун, арбун, ковач, зубатац, бранцин, ослић, угор и друге.

**Пржење рибе на жару.** Прије стављања на роштиљ, припремљену рибу или комаде рибљег меса треба умочити са обадвије стране у мало уља и одмах извадити и пажљиво попријеко положити на граделе загријаног роштиља. За вријеме печења риба се преврне и повремено премазује уљем. Риба се посоли пред крај термичке обраде. Сервира се и услужује као кувана риба.

**Поширање риба.** Месо рибе одвојити од костију и коже. Исјећи га на мало дебље филее и посолити. Ватросталну здјелу или плех намазати путером, унутра сложити филее рибе. Црни лук и корјенасто поврће исјећи на котурове, ставити преко рибе, затим додати ловоров лист и бибер у зрну. Све прелити бијелим вином и мало рибљег фонда, толико да риба до половине огрезне. Једну страну масног папира намазати путером и добро приљубити уз унутрашње бочне ивице посуде. Ставити у загријану рерну и поширати 15 минута. Сервира се као и кувана, само што се поширана риба прелива сопственим сафтом. Поширана риба је погодна и за припремање у хладној кухињи, као хладно предјело, са мајонезом и салатама од мајонеза, у аспику.

Може се поширати и у већим комадима. Послије се филира на мање комаде. За поширање су погодне следеће рибе: смуђ, зубатац, сом, ковач, морски лист.