

укусан коктел.

Гамбори – слични су шкампима само што немају шкара и нешто су мањи. Припремају се као и шампи. Најбољи су припремљени на „бузари“.

Козице – сличне су гамборима само што су доста ситни. Припремају се као и гамбори. Доста се користе за рижота, за шпагете на начин морски плодови.

Рјечни ракови – месо им је у репу и шкарама. Обавезно се кувају живи. За спремање у топлој кухињи кувају се у вину или пиву, а за припремање рижота и хладних предјела кувају се раније. У хладној кухињи се сервирају на руској салати, преливени мајонезом и аспицом, декорисани са поврћем и шприцани мајонезом.



Слика 8 - Гамбори