

## Rybacie oškvarky

Na prípravu sú vhodné stredne veľké biele ryby napr. jalec, podustva, pleskáč, plotica a pod. Ďalej potrebujeme rôzne koreniny (podľa chuti), soľ a olej alebo masť na vyprážanie. Ryby očistíme, umyjeme a pozdĺžne prekrojíme. Ďalej ich asi na pol minútku ponoríme do vriacej vody a povyberáme kosti. Takto vykostené ryby nakrájame na hrubšie rezance, osolíme, okoreníme a necháme polhodinu až hodinu odležať. Potom ich na rozpálenom oleji alebo masťi prudko opečieme do zlatohneda.

Je to výborná pochúťka vhodná na konzumáciu k vínu alebo len tak ako chipsy pri televízori.

PS. Nebojte sa experimentovať s koreninami (dobré sú aj ostré paprikové).

Prajem dobrú chuť.