



**Slezská univerzita v Opavě**

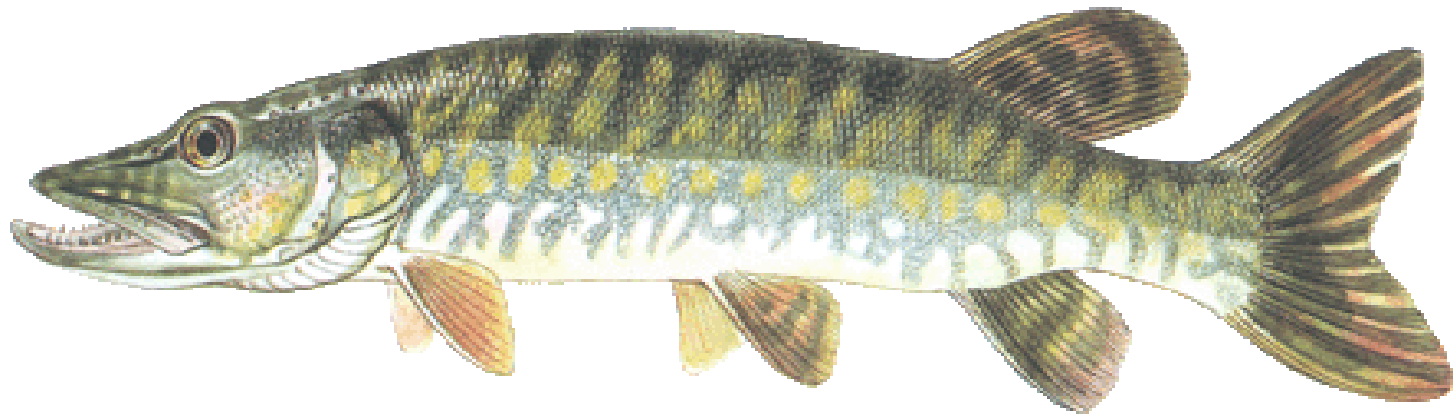
**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

# **Dravé ryby**

# Štika obecná

(*Esox lucius*)



Štika je lahůdka mezi rybími druhy

# Štika na másle



Maso štiky je tužší oproti jiným rybám - asi jako kuřecí, krásně bílé a je v něm spousta podélně uložených vidlicovitých kostí.

# Pstruh americký duhový

(*Oncorhynchus mykiss*)



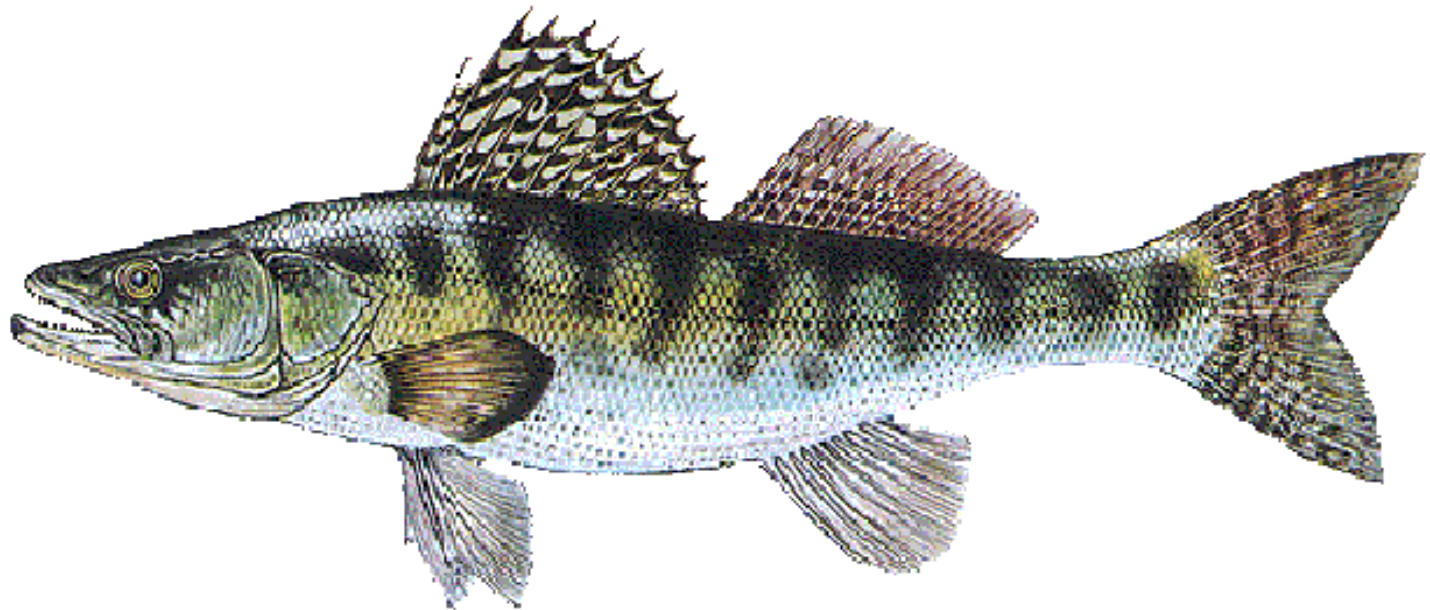
# Pstruh pečený v troubě



Pstruh duhový je sladkovodní ryba s bílým, pevným masem.

# **Candát obecný**

(Sander lucioperca)



# Pečený candát

## s máslovou zeleninou



Candát je jedna z mála sladkovodních ryb, která může konkurovat mořským. Je jemná, ne moc tučná a výtečně se hodí na pečení.

# Sumec velký

(*Silurus glanis*)



Sumec velký je naše největší dravá ryba.



# Sumec s křupavou krustou



Maso sumce je výborné a k pochoutkám patří zvláště maso uzené.

# Okoun říční

(*Perca fluviatilis*)



Maso z okouna obsahuje asi 19 % bílkovin  
a méně než 1 % tuku

# Okoun v karbanátku z corflakes



Je to maso velmi chutné, umíme-li je upravit  
vhodným způsobem.



**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

**Mgr. Alexandr Burda**