

Večernji list 12.03.2016.

DOBRO JE ZNATI

## Kako prepoznati svježu ribu?

Ljuske moraju biti sjajne i uz kožu, a meso se nakon pritiska mora vratiti u prvobitno stanje.



Foto: Dusko Marusic/PIXSELL  Autor: [Vecernji.hr](http://vecernji.hr)

Jeste li među onima koji ribu obožavaju jesti, ali se ne usude kupiti jer **ne znaju prepoznati** je li svježa, unatoč uvjerenjima prodavača?

Kako vas to neznanje ne bi i u budućnosti sprečavalo da omiljenu vrstu ribe kupite i pripremite sami, evo savjeta kako prepoznati da je riba zaista svježa.

**Oči** ribe moraju biti bistre i ispunjavati cijelu očnu šupljinu, **škrge** crvene ili narančaste, vlažne i sjajne. **Koža** ribe mora biti napeto priljubljena uz tijelo, vlažna i neoštećena.

**Ljuske** moraju biti sjajne i uz kožu, a meso se nakon pritiska mora vratiti u prvobitno stanje.