

Preparointiohje

1. Leikkaa saksilla kalan vatsa auki peräaukosta kiduksiin saakka. Leikkaa pitkin vatsan pintaa, ettet riko sisäelimiä!



2. Leikkaa viilto peräaukosta ylöspäin.



3. Leikkaa toinen kiduskansi pois.



4. Leikkaa viilto myös pään puolelle.



5. Irroita syntynyt läppä (kylki) siten, että saat sisäelimet näkyviisi.

