

RIBE JADRANA

	<p><u>ARBUN</u></p> <p>Lovi se kroz cijelu godinu. Dobar je za jelo, naročito u proljeće. Manji se prže, veći kuhaju na brodet. Uz to je dobar za riblju juhu.</p>
	<p><u>SMUDUT</u></p> <p>Spada u prvorazrednu ribu našeg mora. Lovi se po čitavu godinu i to ponaviše na ušću rijeka. Priređuje se kuhan, pečen na žaru i na brodet. Posebno je ukusan ljeti i u jesen.</p>
	<p><u>PAGAR</u></p> <p>To je riba slična arbunu i zubacu. Najviše je ima na kamenitom dnu u ljeto i jesen. Meso je vrlo ukusno, najčešće se peće, kuha, dok se rijeđe koristi za brodet.</p>
	<p><u>OVRATA</u></p> <p>Radi izvrsnog mesa spada među naše najbolje ribe. Najčešće se kuha ili pečena na žaru. Jedna je od najpoznatijih riba našeg Jadrana.</p>
	<p><u>UŠATA</u></p> <p>Lovi se kroz cijelu godinu, dobra je za jelo, najčešće se kuha i sprema na brodet, dok se veći primjerci peku.</p>
	<p><u>FRATAR</u></p> <p>Lov je moguć čitave godine ali redovito u ljeto i jesen. Meso mu je vrlo ukusno i traženo, osobito veći primjerci. Ova vrsta ribe priprema se uglavnom pečena na žaru ali jednako je dobar pržen ili kuhan.</p>
	<p><u>IGLICA</u></p> <p>Lovi se najviše u jesen i zimu. Ukusna je, osobito pržena na ulju i na brodet.</p>
	<p><u>ZUBATAC</u></p> <p>Najviše se lovi ljeti i u jesen. Ima vrlo ukusno meso, može se pripremati na sve moguće načine ali najčešće se peće na žaru. Još se naziva i kralj od riba.</p>
	<p><u>PIC</u></p> <p>Meso mu je ukusno, zatiče se na morskome kamenitom dnu, priprema se na sve moguće načine, a osobitu čini riblju juhu.</p>
	<p><u>KANTAR</u></p> <p>Lovi se kroz cijelu godinu ali bolje u toplijim mjesecima. Može se priređivati na sve načine ali najukusniji je pečen na žaru.</p>



KAVALA

Dosta je česta riba našeg mora, meso joj je ukusno i sočno, najviše se kuha i prži kao i peće na žaru.



SALPA

Lovi se kroz cijelu godinu, vrlo je ukusna, mada nekad se osjeti miris fanga(mulja), priprema se pečena i kuhana.



OVČICA

Dobra je za jelo, naročito u jesen i proljeće, priređuje se pečenjem na žaru ili kuhanjem lešo. Dobra je u brodetu sa više vrsta ribe.



CIPOL

Ima ih više vrsta, love se tokom cijele godine ali najviše u toplijim mjesecima. Veći se peku na žaru, a manji prže.



TRIGJA

Vrlo ukusna i cijenjena riba, ima bijelo i sočno meso specifične arome, priprema se pečena i pržena.



CRJENAC

Lovi se kroz čitavu godinu, meso mu je bijelo i vrlo ukusno, priprema se na brodet, lešo, a ponekad i pečen raspolučen po kosti. Poseban specijalitet je juha od crjenca a, isto tako i ubod na bodlje hrbata koji zna biti vrlo bolan.



ŠAMPJER

Lovi se tokom cijele godine, vrlo je ukusan pripremljen na brodet i lešo, pun je opasnih bodlji.



SKUŠA

Najbolje se lovi od travnja do sudenog, ukusna za jelo, priprema se pečena, pržena, na brodet, a vrlo je ukusna i marinirana.



GOF

Meso mu je bijelo i mekano, vrlo je ukusan osobito pečen, a može se pripremati na sve ostale načine.



SIPA

Priprema se kuhana i na brodet, manji primjerci se obično prže ili koriste za crni rižoto.



HOBOTNICA

Lovi se tokom cijele godine, vrlo je ukusna kuhana i začinjena (na salatu) sa maslinovim uljem. Može se i sušiti.



LIGNJA

Meso lignje je ukusno i cijenjeno, a osobito od mlađih primjeraka, pripremaju se pržene i pečene.



JASTOG

Meso jastoga je odličnog ukusa i svuda poznato kao delikatesa. Priprema se obično ukuhan ali i na brodet.



ŠKAMP

Škampi su najukusniji rakovi, meso im je bjelo i sočno (samo ga malo ima), priprema se na razne načine.



HLAP

Meso je cijenjeno ali ipak manje nego meso jastoga, priprema se kao i jastog, lakše se lovi pošto živi u plićem moru.



KAMENICA

Školjka sa izvanrednim mesom, uzgoj dosta težak, zato je skupa i cijenjena. Uglavnom se jede sirova sa limunom.



DAGNJA

Priprema se uglavnom kuhana sa začinima, ukusna ali daleko manje cijenjena od kamenice.