



## UPUTE ZA ODLEĐIVANJE TUNE SA -60 °C

- pripremiti hladnu vodu ( temperature vode 1 °c - 3 °c )
- oprati tunu u vodi
- očistiti tunu od kapljica vode
- staviti tunu u nepropusnu plastičnu vrećicu
- tuna u vrećici ne smije doći u kontakt sa vodom
- vrijeme odleđivanja: saku plate između 20 - 30 minuta, saku block između 90 - 180 minuta
- napomena: vrijeme odleđivanja ovisi o veličini tune i sobnoj temperaturi
- tuna nakon odleđivanja treba biti na površinskom mesu malo mekana, a u sredini tvrda
- izvaditi vrećicu sa tunom iz hladne vode
- tunu izvaditi iz vrećice
- sa papirnatim ručnikom očistiti površinski dio tune
- zamotati tunu u suhi papirnati ručnik i staviti u plastičnu vrećicu
- staviti tunu da odstoji u hladnjaku najmanje 15 minuta prije upotrebe