

## Paprikas od lignji

za ljubitelje lignji, da uzivaju u novom nacinu pripreme....:))

**1** Najpre iseckate crni luk i dinstate na malo ulja(ili putera); zatim se dodaju iseckane lignje, sok od paradajza i zacini, doda se jos malo vode, pa se krcka na tihoj vatri jedno 15 minuta.

**2**

**3**

**4** Za to vreme, iseckate krompir na kockice, pa ga dodate u paprikas. Sve se kuva jos jedno 15 minuta, a zatim se servira i jede toplo.

### Sastojci:

lignji 500 gr  
glavice crnog luka 2 kom.  
soka od paradajza 1-2 dl  
krompira oko 400 gr  
biber po ukusu  
so, vegeta, persunovo lisce po ukusu

### Napomena:

Uz ovo jelo mozete poslužiti bilo koju svežu salatu. Prijatno!