

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!