

## *Lignje sa patlidžanom i boranijom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg lignji
- 1 kg crnog luka, grubo isecenog
- 1/2 kg boranije
- 2 krompira srednje velicine, oljuštena i isecena na kriške
- 1,5 šolja ekstra devicanskog maslinovog ulja
- 2 paradajza izrendana na rendama za sir
- ili pola konzerve seckanog paradajza
- 1 šolja soka od paradajza
- so i sveže samleven biber

### **Priprema**

Ocistite lignje, operite i isecite na kocke (od oko 3 cm) ili prstenove. Stavite u plitak tiganj, dodajte malo vode i kuvajte na niskoj temperaturi dok ne ispuste tecnost i skupe se. Odmah zatim, dodajte ulje i propržite.

Zatim dodajte patlidžan, boraniju i krompir i malo propržite. Dodajte paradajz, sok od paradajza, zacine i malo vode. Kuvajte na tihoj vatri dok se povrce na skuva.

Poslužite uz grcku salatu i domaci hleb.