

## Škampi na primorski način



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 kg škampi
- 1,5 kg krompira
- 100 g ulja
- 1 veza peršuna
- 1 glavica crnog luka
- 4 cena belog luka
- 1 kašika paradajz pirea
- 1 dl belog vina
- 2 kašike zacina
- biber

### Priprema

Škampe operite i makazama im odrežite nožice a sa unutrašnje strane prerežite. Krompir oljuštite i isecite na kolutove. Na ulju izdinstajte crni luk dok ne omekša. Zatim dodajte beli luk, peršun, paradajz, pa sve kratko izdinstajte. Na sve to stavite krompir i škampe. Izmešajte i prelijte vodom tek toliko da pokrije škampe i krompir. Pospite biberom i zacinom pa lagano kuvajte pola sata. Pred kraj kuvanja dolijte vino.