Kajgana sa karijem i jajima



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1 glavica**crnog luka
- **50 g**maslaca
- **2 kašicice**karija
- **1**iseckana jabuka
- **po potrebi**so i biber
- **sok od 1/2**limuna

Priprema

Na rastopljenom maslacu propržimo luk oko 3 minuta. Tome dodamo kari i jabuku i dinstamo još 5 minuta. Zatim zacinimo solju, biberom i limunovim sokom. Na kraju u to dodamo umucena jaja i propržimo minut-dva. Ukrasimo komadima jabuke.

Savet