

Letnja kajgana sa povrcem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Povrce:

- **2**crna luka
- **4**paprike babur
- **3**paradajza

Ostalo:

- **4**jajeta
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacin
- **1** dlulja

Priprema

Na ulju proprziti luk, isecen na kolutove. Kad dobije svetlu boju dodati isecenu papriku dodati kašicicu soli i zacina, dodati isecen paradajz. Sve zajedno neka se dinsta.

Kad je povrce gotovo dodati umucena jaja.

Savet

Ako je paradajz kiseo doda se malo šeera!