

Kajgana sa kockicama hleba



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 **parceta** rezanog hleba
- **malos**alame
- **po ukusu** biljnog zacina
- **malok**ackavalja
- 1 krastavac

Priprema

Premazati margarinom, pa hleb iseci na kocke i baciti na vrelo zejtin, dok ne porumeni i postane hrskav, kao i salamu.

Ivaditi hleb i salamu u ciniju, pa dobro umutiti 2 jajeta, i ispeci kao kajganu. im pocnete da pecete drugu stranu kajgane, pospite je iseckanim kackavaljem, da bi se otopio, a potom dodati i hleb i salamu. Servirati. Iseci krastavac i zaciniti po želji, kao salatu.

Savet