Kajgana sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 100 g šunke
- 1 kašika kisele pavlake
- 1/2 kašicice senfa
- so

Priprema

Barenu šunku iseci što sitnije, pa je izmešati sa kiselom pavlakom i senfom. U dubok tanjir izlupati jaja, posoliti i viljuškom masu penasto umutiti. U izmucena jaja dodati pripremljenu šunku. U plitak tiganj staviti ulje, zatim sipati jaja i šunku i mešati na štednjaku, kao svaku kajganu, ali paziti da ostane rea, jer je tada ukusnija. Sipati u zdelu i služiti.