

Kajgana sa šampinjonima i pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g svežih šampinjona
- 125 g tvrdog sira
- 1 kašika maslaca ili margarina
- 8 jaja
- 1/8 l sveže pavlake
- malo aleve paprike
- malo soli
- bibera

Priprema

Šampinjone ocistiti, oprati, dobro ocediti i iseci na kolutove. Izrendati tvrdi sir. Maslac ili margarin rasporediti u cetiri manja ili jedan veci sud, zagrejati ringlu i pustiti maslac da dobije mrku boju. Dodati šampinjone, posoliti i pobiberiti. Dobro propržiti. Zatim smanjiti temperaturu, dodati jaja, posuti ih sirom, svežom pavlakom i paprikom. Pustiti jaja da se zgusnu. Služiti uz domaci hleb i paradajz-salatu.