

Šumska kajgana



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 25 ml kiselog mleka
- 25 g dimljene slanine
- 75 g šampinjona
- 30 g maslaca peršunovi listovi

Priprema

Staviti maslac da se ugreje, vodeći računa da ne potamni, propržiti na štapice isecenu slaninu, dodati na listice isecene šampinjone, na srednjoj tempereaturi pržiti.

Uz neprestano mešanje dodati jaja prethodno razmucena sa kiselim mlekom i posoljena po ukusu.

Pecenu kajganu posuti sitno naseckanim listovima peršuna.

Služiti toplo.