Kajgana sa pecenjem i dimljenim kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pecenja (krto)
- **100 g**dimljenog kackavalja
- **4**jajeta
- **1 dl**ulja

Priprema

Sitno iseckati oko 200 g pecenja, ali samo mesnati deo i kackavalj na kockice.

Sipati u tiganj ulje i odmah staviti iseckano pecenje pa odozgo kackavalj.

Kada se dobro zagreje, a ne dirati dodati 4 jaja preko i izmešati za kajganu. Jaja se dodaju kada kackavalj tek pocne da se topi, a još je u kockicama!

Savet

Posle slave ili neke proslave kada ostane peenja setite se ovog recepta!! Ovo je tako dobro, brzo i kalorino da ruak može i da kasni. :) ;)