

Pizza kajgana



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 20 g kackavalja
- 10 kikirikija
- malo soli
- 1 prstohvatorigana
- malo kecapa

Priprema

Umutimo jaja za kajganu. Stavimo ulje na tiganj da se ugrije. Kajganu posolimo, i izlijemo na ugrejano ulje. Ispecemo kao veliku palacinku. Kada je skoro gotova odozgor izrendamo kackavalj i dodamo kikiriki, kecap i zacಿನimo origanom. Prebacimo je na tanjir i uživamo.

Savet