

Kajgana sa indijskim orahom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šaka** indiskog oraha
- **2** jajeta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** kecapa
- **malobosiljka** i origana
- **po ukusu** soli

Priprema

Staviti ulje da se ugrije. Onda staviti indiski orah i ostaviti toliko dok umutimo jaja za kajganu pa onda dodamo. Ispržimo i sipamo u tanjir. Dodamo pavlaku, kecap i zacine.

Savet

Malo varijacija na temu, dečko mnogo voli kajganu :D