

## ***Punjena kajgana***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 3 kašike parmezana
- 100 g šunkarice
- 150 g kackavalja
- po potrebi so
- 1 kašikaseckanog vlašca
- 1/2 kašikemaslinovog ulja

### **Priprema**

Umutiti mikserom cela jaja, dodati so i seckani vlašac. Jaja podeliti u dve iste cinijice. Na teflon tiganj staviti malo maslinovog ulja, ugrejati, sipati jaja iz prve cinijice, poklopiti. Kad vidite da se donji deo zapekao okrenuti gornji deo na dole i ispeci. Ostaviti to na tanjir sa strane. Ponoviti postupak i kod drugog. Kad je donji deo pecen staviti sir koji ste isekli na tanke šnite pa preko šunkaricu u tankim šnitama, pa opet sir i poklopiti onim prvim pecenim jajima. Staviti poklopac, par minuta pa onda podici tiganj i prevrnuti na poklopac tako što sada taj deo koji je na poklopcu stavite nazad u tiganj da bude dole. Poklopiti opet na malo i to je to.

### **Savet**

Servirati vruće dok je sir otopljen uz neku salatu po svom izboru...