

Kajgana sa vrganjima



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno

- 3jaja
- 3 vrganja
- **1 kašika**margarina
- **po želji**suvi biljni zacin
- biber
- **malosvežeg** peršuna

I još:

- **1**paradajz
- **malosira**

Priprema

Peršun i vrganje iseckamo. Na teflonskom tiganju istopiti margarin.

Dodamo peršun i vrganje i pržimo 15 minuta na umerenoj vatri.

Potom razbiti jaja direktno u tiganj, dodamo zacine pa varjacom mutimo smesu. Pržimo i mešamo još 15 minuta na umerenoj vatri.

Dodamo kajgani paradajz i sir, po mogucnosti i jedan vruc somun. :)

Savet

Jako lepa kombinacija! Prijatno!