

Kajgana sa kajmakom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **5 kašikakajmaka**
- **po željisuvog biljnog zacina**
- **prsohvatzperšuna**
- **po potrebiulja**

Priprema

U tiganj sipati malo ulja da se zgreje. Posebno umutiti jaja, suvi biljni zacin i peršun. Na vruce ulje sipati jaja i pomešati, pa dodavati kašiku po kašiku kajmaka, mešati da se lepo sjedini. Pržiti oko 5 minuta na tihoj vatri uz ucestalo mešanje.

Savet

Prijatno!