

Gurmanska kajgana



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **1 kašika** sitno isecknog kulena
- **1 kašika** sitno iseckane cajne kobacice
- **7 kašika** mleka
- **1 kašika** margarina
- **po želji** svežeg peršuna
- bibera
- aleve paprike
- suvog biljnog zacina

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti jaja, mleko, sitno iseckan peršun, začine, na sitne kockice iseckan kulen i cajn, pa sve lepo sjediniti viljuškom.

U tiganju otopiti margarin i dodati smesu. Mešati na tihoj vatri par minuta.

Naravno služiti odmah uz šolju jogurta i toplog hleba.

Savet

Prijatno! :)