

Kajgana od paradajza



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g paradajza
- 3 jajeta
- 5 kašika ulja
- 2 kašike mrvica
- 2 cešnja belog luka
- peršunov list
- so

Priprema

Zagrejati ulje u šerpi na štednjaku. U zagrejano ulje dodati mrvica od zemicke. Kad mrvice požute, dodati sitno isecen beli luk i malo peršunovog lišca, kao i 500 grama opranih, oljuštenih i presnih, propasiranih paradajza. Kuvati na vatri sve dotle dok sok od para dajza ne ispari. Zatim dodati jaja i soli po ukusu. Mešati sve dok masa ne postane gusta. Ko želi, može dodati malo soka od limuna. Staviti na hladno mesto i služiti kao hladno predjelo.