

Kajgana sa slaninom



Sastojci

Potrebno je:

- 12 svežih jaja
- 150 g dobre suve slanine
- 1 glavicu crnog luka
- malo peršunovog i celerovog lišca
- malo sitnog belog bibera
- malo soli (prema tome koliko je slanina slana)

Priprema

Dобра када увек је пријатна на стolu, било као засебно јело, било као појачање слабијег рука.

Лук и сечати врло ситно, исто тако и лишће од першуна и целера, сланину изрезати у ситне, подједнаке кocke, без коžurice, јажа разбјати и измешати у засебној zdeli.

Са јажима промешати першуново лишће, бiber и мало soli, добро razbiti јажа, да се потпуно izmešaju belanca i žumanca.U tiganj staviti iseckanu slaninu i staviti na jaku vatru, cim se slanina pocne topiti, spustiti u nju luk i mešati ga varjacom dok мало не požuti. Tada dodati u tiganj јажа i neprekidno mešati da se јажа ne zgrudvaju, a paziti da se ne uhvate za dno. Mešati tako na jakoj vatri pet-šest minuta, da se nacini jednolicna ali prilicno žitka masa. Sipati i nositi na sto.