

## *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**

Dobra kajgana uvek je prijatna na stolu, bilo kao zasebno jelo, bilo kao pojacanje slabijeg rucka.

Luk iseckati vrlo sitno, isto tako i lišce od peršuna i celera, slaninu izrezati u sitne, podjednake kocke, bez kožurice, jaja razbijati i izmešati u zasebnoj zdeli.

Sa jajima promešati peršunovo lišce, biber i malo soli, dobro razbiti jaja, da se potpuno 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 malo ne požuti. Tada dodati u tiganj jaja i neprekidno mešati da se jaja 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.