

## *Italijanska kajgana*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 9 jaja
- 100 g šunke
- 60 g parmezana
- ulje
- maslac

### **Priprema**

Sitno iseci šunku, istrugati na trenici parmezan i tvrdo skuvati 3 jajeta. U šerpicu staviti kašiku ulja, pa kada se ulje zagreje, dodati 3 cela jajeta: kajganu ne mešati, nego ostaviti da se napravi kao omlet. Na ispeceni omlet poslagati na koturove isecena jaja, posuti ga šunkom, sirom i to sve preliti vrelin maslacem. Napraviti opet, u drugoj šerpici, kajganu od 3 jajeta, ne mešati je kao i prvu, staviti preko nadeva od šunke i parmezana, obaviti šerpicu salvetom i odmah služiti. Na stolu seci kao zvezdu i služiti kao predjelo.