

Kajgana sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 500 g svecih pecuraka
- 1 glavica crnog luka
- ulje
- biber
- so

Priprema

Sveže pecurake oprati i iseci. Staviti u šerpu kašiku ulja i glavicu sitno isecenog crnog luka, pa kad luk požuti, spustiti u njega pecurke. Posoliti i ostaviti da se pecurke s lukom isprže, ali poklopljene. Kada voda iz pecuraka ispari, onda ih skloniti na kraj štednjaka, dodati malo bibera, cela jaja, prethodno izmucena, pa ispržiti pecurke s jajima kao kajganu i služiti za predjelo.