

Kajgana s krompirom

dorućak, ili večera kako ko voli :)))



1 Oljustiti krompire, oprati ih, obrisati i krupno iseckati u blenderu.

2 Umutiti jaja u sudu sa malo soli, sveže mlevenim biberom, rendanim sirom.

3 Rastopiti puter u dubljem teflonskom tiganju, ubacite seckani luk, iseckanu slaninicu (može i bez nje), 1 list lovora i krompir i pržiti ga na jakoj vatri 7-8 min. razdvajajući komadice krompira sa varjaćom.

4 Odstranite lovor, u tiganj dodajte smesu od jaja i sira i pržite sve na umerenoj vatri nekoliko min. često mesajući da se jaja isprže ujednaćeno.

5 Poslužite odmah sa prepećenom kriskom hleba i svežim paradajzom.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

krompira 600 gr

jaja 8

glavica crnog luka 1 manja

butera 50 gr

dimljene slanine (može i bez) 4 snite

lovorov list. so, biber,

belog sira 100 gr