

Kajgana sa prazilukom

1 Na umereno zagrejanom ulju dinstati sitno iseckan praziluk.

2

3

4 Kad porumeni dodati iseckane peñurke, pa dinstati 5 minuta.

5

6

7 Jaja razmutiti, zañiniti i preliti povrñe. Meñjati dok se kajgana ne ispeñe.

8

9

10 Pred kraj peñenja kajganu posuti rendanim trapistom.

Sastojci:

jaja 4

praziluka 300 g

pecuraka 300 g

sira trapista 100 g

ulja 1 kasika

biber, so

11

12

Napomena:

Servirati kao doručak uz crni hleb i sok od grejpfruta.