

Bela kajgana



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**belanceta
- **1**kiseli krastavcic
- **5**ceri paradajza
- **malocrvene i narandžaste paprike**
- **1 prstohvatsoli**

Priprema

Na minimalno ulja kratko propržiti papriku isitnjenu na kockice, sitno isecen ceri paradajz i krastavcic, pa izliti belanca i mešati. Blago posoliti, pa mešati još kratko (dok belanca ne budu pecena).

Savet