

Punjena kajgana



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **3** kašike parmezana
- **100 g** šunkarice
- **150 g** kackavalja
- **po potrebi** so
- **1** kašikaseckanog vlašca
- **1/2** kašikem maslinovog ulja

Priprema

Umutiti mikserom cela jaja, dodati so i seckani vlašac. Jaja podeliti u dve iste cinijice. Na teflon tiganj staviti malo maslinovog ulja, ugrejati, sipati jaja iz prve cinijice, poklopiti. Kad vidite da se donji deo zapekao okrenuti gornji deo na dole i ispeci. Ostaviti to na tanjur sa strane. Ponoviti postupak i kod drugog. Kad je donji deo pecen staviti sir koji ste isekli na tanke šnite pa preko šunkaricu u tankim šnitama, pa opet sir i poklopiti onim prvim pecenim jajima. Staviti poklopac, par minuta pa onda podici tiganj i prevrnuti na poklopac tako što sada taj deo koji je na poklopcu stavite nazad u tiganj da bude dole. Poklopiti opet na malo i to je to.

Savet

Servirati vrue dok je sir otopljen uz neku salatu po svom izboru...