

Kajgana sa vrganjima



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno

- **3jaja**
- **3 vrganja**
- **1 kašikamargarina**
- **po željisuvim biljni zacin**
- biber
- **malosvežeg peršuna**

I još:

- **1paradajz**
- **malosira**

Priprema

Peršun i vrganje iseckamo. Na teflonskom tiganju istopiti margarin.

Dodamo peršun i vrganje i pržimo 15 minuta na umerenoj vatri.

Potom razbiti jaja direktno u tiganj, dodamo zacine pa varjacom mutimo smesu. Pržimo i mešamo još 15 minuta na umerenoj vatri.

Dodamo kajgani paradajz i sir, po mogucnosti i jedan vruc somun. :)

Savet

Jako lepa kombinacija! Prijatno!