

## Kajgana s krompirom

dorucak, ili vecera kako ko voli :)))



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

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

**3** Rastopiti puter u dubljem teflonskom tiganju, ubacite seckani luk, iseckanu slaninicu (moze i bez nje), 1 list lovora i krompir i prziti ga na jakoj vatri 7-8 min. razdvajajuci komadice krompira sa varjacom.

**4** Odstranite lovor, u tiganj dodajte smesu od jaja i sira i przite sve na umerenoj vatri nekoliko min. cesto mesajuci da se jaja isprze ujednaceno.

**5** Posluzite odmah sa prepecenom kriskom hleba i svezim paradajzom.

### Sastojci:

krompira 600 gr  
jaja 8  
glavica crnog luka 1 manja  
butera 50 gr  
dimljene slanine (moze i bez) 4 snite

lovorov list. so, biber,  
belog sira 100 gr

### Napomena:

Prijatno!!!