

KAJGANA ZA BAUŠTELCE

- 6 jaja
- 2 mlade kapulice
- 1 crvena paprika
- 1 žuta paprika
- 10 dkg slanine ili pršuta (zavisno od financijske situacije)
- 5,6 chery pamidorčića

Na malo maslinova ulja (može i neko drugo ulje ako baš ne ljubite previše maslinovo) sparite sitno nasjckana dva mlada luka. Kad se oni sparaju dodajte slaninu izrezanu na sitne komadiće ili pršut narezan na trakice, zatim dodajte na trakice narezanu crvenu i zelenu papriku te prepolovljene male pamidorčiće. Neka se to skupa dinsta oko petnestak minuta na laganoj vatri (može i manje ako imate domaće paprike, njima neće trebati toliko puno koliko onim umjetnim čudovištima po našim supermarketima). Posolite umućenu kajganu pa zalijte povrće. Nakon pet, šest minuta friganja dignite s vatre, popaprite i navalite... Ja preporučam uz ovo pamidor i hladno bilo vino. U svakom slučaju ako me i ne poslušate u slast vam bilo.

