



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za kajganu s rajčicom i feta sirom:

2 žlice	Maslinovog ulja
1 kom	Manja glavica luka, nasjeckana
300 g	Cherry rajčica, narezanih na četvrtine
4 kom	Jaja, umučena, posoljena i popaprena
150 g	Feta sira
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
	Svježi korijander za ukrašavanje

Za klasičnu kajganu:

1 žlica	Maslaca
1 kom	Manja glavica luka, nasjeckana
200 g	Paprike, narezane na kockice
4 kom	Jaja, umučena, posoljena i popaprena
20 g	Bučinih sjemenki
2 žličice	♦ Prženi Luk
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
	Svježi peršin za ukrašavanje

Kajgana na dva načina

⌚ 5–10 Min 

Priprema

- 1 Za kajganu s rajčicom i feta sirom, polako pirjajte luk na maslinovom ulju dok ne omekša. Dodajte rajčice, posolite i pustite da se kuhaju na srednjoj vatri.
- 2 Zatim smanjite vatru, dodajte jaja i 50 g feta sira te kuhajte uz povremeno miješanje.
- 3 Kad su jaja gotova te su lijepa i rahla, kratko umiješajte preostalu fetu, podijelite na dva tanjura, ukrasite korijanderom i poslužite s tostiranim kruhom.
- 4 Za klasičnu kajganu na maslacu kratko pirjajte luk dok ne omekša, dodajte papriku, sol i pirjajte na srednjoj vatri.
- 5 Zatim smanjiti vatru, dodajte jaja, bučine sjemenke i zapečeni luk te kuhajte uz povremeno miješanje.
- 6 Nakon što su jaja stvrdnula, servirajte na dva tanjura s još malo prženog luka i svježeg peršina.

