**Autor**Mija Mijić
ShareTweetSaveEmail
1

1. Na malo ulja ispržiti slaninu i mladi luk.
2. U to dodamo jaja, sol, vegetu te napravimo kajganu.
3. Tostiramo šnitu kruha, premažemo sa sirnim namazom te prethodno napravljenu kajganu stavimo na njega i stavimo chilli majoneze koliko tko voli.
4. Usitnimo rajcicu i rikolu te pospemo po jelu.

Gotovo!
Dobar tek

- 1 kom. Šnita kruha
- 2 kom. Jaja
- 2 kom. Mladi luk
- 100 g Slanina
- Sirni namaz
- Vegeta
- Sol
- Rikola
- 1 kom. Rajčica
- 1 prstohvat Chilli majoneza



NAMIRNICE

- 1 kom. Šnita kruha
- 2 kom. Jaja

2 kom. Mladi luk
100 g Slanina
Sirni namaz
Vegeta
Sol
Rikola
1 kom. Rajčica
1 prstohvat Chilli majoneza

Način pripreme

1

1. Na malo ulja ispržiti slaninu i mladi luk.
2. U to dodamo jaja, sol, vegetu te napravimo kajganu.
3. Tostiramo šnitu kruha, premažemo sa sirnim namazom te prethodno napravljenu kajganu stavimo na njega i stavimo chilli majoneze koliko tko voli.
4. Usitnimo rajcicu i rikolu te pospemo po jelu.

Gotovo!
Dobar tek

Špek-luk kajgana na chilli način
NAMIRNICENačin pripreme