# Menemen / turska kajgana



Svima nam je poznato da se u Turskoj dobro jede, obilje hrane uz punu kuću obitelji i prijatelja .

Doručak i čaj se ne preskaču, doručak im je vrlo bogat, dan započinju različitim jelima. Stol im je prepun razne kuhane hrane kao npr. ovaj Menemen, koji se vrlo često nađe na stolu za doručak.

**SASTOJCI :**

10 jaja

5 rajčica

3 paprike ili 5 zelenih peperona ( blagih )

1 luk ( veliki )

200 g sudžuk

30 ml ulja

1 žličica mente ( začin )

½ žličice timijan ( začin )

1 ili ½ čili papričice ( ovisi koliko ljuto volite )

Sol ( po ukusu )

Papar

**POSTUPAK :**

1 . paprike i rajčicu oprati , očistiti te sve izrezati na kockice 1 x 1 cm …

2 . luk oguliti i izrezati na sitne kockice …

3 . čili papričicu oprati , odstraniti sjemenke te je što sitnije izrezati …

4 . sudžuk oguliti , prepoloviti , te ga narezati po želji …

5 . jaja pjenjačom razmutiti …

6 . na vruće ulje dodati luk te ga pržiti cca . 4 minute …

7 . zatim dodati sudžuk te sve nastaviti pržiti dok luk ne poprimi zlatnu boju …

8 . dodati paprike te nastaviti dinstati 4 – 5 minuta …

9 . zatim dodati rajčicu i sve začine te nastaviti pržiti cca. 7 – 8 minuta …

10 . dodati jaja , te uz stalno miješanje pržiti jaja dok se ne ispeku …

**NAPOMENA I SAVJETI :**

1 . Uz Menemen možete poslužiti kruh , kiselo vrhnje , masline , feta sir itd …







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri