

**Топла предјела од јаја.** Могу се припремити као: кајгане, омлети, јаја на око, поширана јаја, пржена јаја, и јаја у кокоту.

Топла предјела од јаја се веома брзо припремају, а ако дуже стоје, губе на квалитету.

**Кајгане.** За порцију кајгане у јеловнику узимају се 3 јаја, а када се припрема у оквиру мени, онда се узимају два комада. Кајгане се могу комбиновати са разним додацима. Кајгана без додатака назива се натур кајгана.

Количина намирница са којима се комбинују кајгане износи: 50 g шунке, 40 g сланине, 80 g печурака, 50 g меког сира, 40 g куваног грашка, 30 g кајмака, 50 g пилеће цигерице, 50 g мозга, 50 g младог лука, 50 g свјеже паприке итд. Масноћа за једну порцију кајгане је око 30 g. Ако је додатак за кајгану (лук, цигерица, мозак), онда је потребно још 20 g масноће. За припремање кајгане јаја разбити у одговарајућу посуду, посолити, додати мало слатке павлеке (да би маса била мекша и сочнија), а готова кајгана укуснија. Садржај виљушком измијешати. У тигањ загријати уље, изручити припремљена јаја, разлити по дну посуде. Садржај промијешати док се бјеланца не почну згрушавати. Када јаја постану ровита прекинути са мијешањем. Кајгана мора да остане цијела, ровита и сочна. Сервира се на плитком тањиту и мало се виљушком по њему распореди и изравна. Декорише се ситно сјеченим першуновим лишћем. Кајгана припремљена на овакав начин је **кајгана натур.**