רכיבים

חזה עוף שנחתך לריבועים בגודל 5X5 ס"מ

לציפוי:

1 כוס קמח תופח

1 ביצה

¾ כוס סודה

מעט מלח

לרוטב:

¼ כוס רוטב סויה

3 כפות דבש

4 כפות סוכר

3 כפות רוטב צילי מתוק

2 כפות מיץ לימון

2 שקיות סוכר וניל

½ לימון פרוס לפרוסות דקות

3 כפות מים

אופן ההכנה:

הציפוי:

1. מערבבים היטב בקערה את רכיבי הציפוי, עד שמתקבלת תערובת נוזלית ואחידה

2. מכניסים את קוביות חזה העוף לבלילה ומערבבים.

3. מחממים שמן במחבת ומטגנים את החזות המצופים (ממש כמו שניצל).

4. מוציאים מהמחבת ומסדרים בתבנית.

לרוטב:

1. מכניסים לסיר בינוני את רכיבי הרוטב ומרתיחים.

2. לאחר שרתח, מנמיכים הלהבה ומבשלים במשך 5 דקות.

3. מקררים ויוצקים על ריבועי העוף.