



רכיבים:

2 ביצים גדולות

$\frac{3}{4}$ כוס חלב

½ כפית מלח

4 פרוסות לחם או חלה

3 כפות שמן קנולה, לטיגון.

אופן ההכנה:

1. לצלחת עמוקה יוצקים את החלב.

2. לצלחת עמוקה נוספת שוברים את הביצים. מוסיפים מלח וטורפים בעזרת מזלג או מטרפה.

3. מחממים את השמן במחבת.

4. טובלים כל פרוסה משני צדדיה בחלב, מעבירים לצלחת הביצים וטובלים משני הצדדים מספר פעמים.

5. מטגנים את הפרוסות במחבת עד שהצד המיטגן מקבל גוון זהוב. נופכים את הפרוות לצד השני ומטגנים עד להזהבה.