

**רכיבים:**

6 שוקי עוף טריות

6 כרעיים עוף טריות

2 ביצים טרופות

2 כפות חרדל דיז'ון חריף

2 כפות מים

שמן זית לטיגון

לציפוי:

1 כוס קמח רגיל

½ כוס קמח תירס לפולנטה

2 כפות עלי תימין

2 כפות פפריקה מתוקה

½ כפית צ'ילי חריף

1 כפית שום יבש או אבקת שום

מלח, פלפל שחור גרוס טרי

**אופן ההכנה:**

1. בצלחת עמוקה טורפים את הביצים, המים, החרדל, עד שמתקבלת תערובת חלקה.

2. בצלחת עמוקה נוספת מערבבים חצי כוס קמח, קמח תירס, תימין, פפריקה, צ'ילי, מלח ופלפל.

3. לוקחים עוד צלחת עמוקה ושמים בה את כמות הקמח הנוותרת.

4. במחבת עמוקה מחממים את שמון הזית. לוקחים את העוף, טובלים אותו בקמח, לאחר מכן טובלים אותו בביצה ולאחר מכן טובלים את העוף בצלחת המכילה את חומרי הציפוי. כך חוזרים על סדר הטבילות בכל חלקי העוף.