



רכיבים:

500 גרם חזה עוף
ביצה טרופה קמח פירורי לחם איכותיים שמןקנולה, לטיגון
אופן ההכנה:

1. פורסים את החזה לפרוסות. משטחים את הפרוסות עם פטיש שניצלים בהתאם לעובי הרצוי.
2. טובלים את השניצלים בביצה הטרופה ואז טובלים אותם בפרורי הלחם. לוודא שהם מצופים היטב.
3. מוודאים שהשמן במחבת חם ומכניסים את השניצלים למחבת בזהירות רבה (סכנת השפצת שמן רותח).
4. 2 - 3 דקות של טיגון מכל צד עד שהם מזהיבים, מספיקים.
5. להוציא קודם לצלחת עם נייר סופג,