רכיבים:

6.1 ק"ג חזות עוף, פרוסות לשניצל

4 ביצים קמח

פירורי לחם קצת סילאן
כף חרדן דיז'ון
קצת שום כתוש מעט פלפל שחור פפריקה מתוקה
קצת שמן זית

אופן ההכנה:

1. מכינים 3 קערות. בקערה הראשונה מוסיפים קמח.

2. בקערה השניה, מערבבים ביצים, סילאן, חרדל, שום, פלפל שחור ופפריקה מתוקה.

3. בקערה שלישית, ממלאים פירורי לחם.

4. טובלים חזה עוף בקמח, אח"כ בתערובת הביצה ובתערובת פירורי הלחם.
5. מורחים מעט שמן זית בחלק העליון. (רק צד אחד זה שמונח כלפי מעלה) 6. מסדרים על גבי רשת תנור האפיה (כאשר מתחת לרשת מניחים את תבנית האפיה (שהפירורים ונוזלי השניצל יגרו לתבנית ולא ילכלכו את התנור).

7. מחממים את התנור לטמפרטורה של 180 מעלות ואופים במשך 15 דקות.