

רכיבים:

300 גרם חזה עוף פרוס

שתי ביצים

פירורי לחם (רצוי מתובלים)

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. חותכים את החזה עוף לחתיכות (מסירים את השומן מהקצוות).

2. טורפים שתי ביצים בתוך קערה ומוסיפים מלח ופלפל. מניחים את השניצלים בקערה למשך 10 דקות.

3. מכינים קערה נוספת עם פירורי לחם. טובלים את השניצלים ומצפים היטב מכל צדדיו.

4. טובלי שוב את השניצל בביצה ולאחר מכן וב בפירורי הלחם. (הרעיון הוא שיהיה לשניצל ציפוי כפול).

5. שופכים שמן למחבת ומרתיחים אותו (סימן לבדיקה - שמניחים את השניצל יש מסביבו בועות...)