



רכיבים:

חזה עוף חתוך דק (לפי כמות הסועדים)

ביצה

פירורי לחם (רצוי מתובלים)

שומשום

½ כפית פפריקה

½ כפית שום כתוש

מלח, פלפל שחור

שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. טורפים את הביצה בצלחת עמוקה, מוסיפים את הפפריקה, שום, מלח ופלפל שחור ומערבבים היטב עד שאין גושים.

2. בצלחת נוספת מערבבים את פירורי הלחם עם השומשום.

3. שופכים שמן למחבת שמחסה את כל השטח אך לא עמוק ומחממים.

4. לוקחים את העוף וטובלים בביצה משני הצדדים, לאחר מכך בפירורי לחם משני הצדדים עד לקבלת כיסוי טוב של העוף ומניחים בשמן.

5. מטגנים כמה דקות מכל צד, עד שמזהיב היטב ומגישים.