



רכיבים:

500 גרם חזה עוף
ביצה טרופה קמח פירורי לחם איכותיים מעט תבלין "על האש" מעט כמון שמן קנולה, לטיגון

אופן ההכנה:

1. פורסים את החזה לפרוסות. משטחים את הפרוסות עם פטיש שניצלים בהתאם לעובי הרצוי. 2. מוסיפים את התבלינים לביצה הטרופה ומעררבים.
3. מכניסים את השניצלים לתערובת ומשהים בה במשך כחצי שעה לפחות. 4. מוציאים את השניצלים

ומצפים בפרורי הלחם. לוודא שהם מצופים היטב.

5. מוודאים שהשמן במחבת חם ומכניסים למחבת בזהירות רבה (סכנת השפרצת שמן רותח).

6. 2 - 3 דקות של טיגון מכל צד עד שהם מזהיבים.

7. מוציאים מהשמן ומניחים ע"ג נייר סופג.