



## רכיבים

- נתחי שייטל עגל חלב
- כוסות שמן קנולה
- כפות שמן זית
- כפות מיץ לימון סחוט טרי
- גרידת לימון
- עלים תימין
- לפי הטעם מלח
- ביצה טרופות
- כף חרדל
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן
- 1/2 2/1 כוסות פירורי לחם פנקו פירורית
- לימון להגשה

## הכנה

1. מערבבים בכלי רחב שמן זית, מיץ לימון וקליפת לימון מגורדת.
2. משרים בתערובת את ארבעת נתחי עגל החלב למשך 60 דקות.
3. מכינים את הציפוי: טורפים את הביצים עם החרדל. בצלחת אחרת מערבבים קמח עם מעט מלח ופלפל.
4. מחממים שמן לטיגון עמוק במחבת.
5. מסדרים את הצלחות לפי הסדר הבא: הכי קרוב למחבת שמים את הצלחת השטוחה עם פירורי הפנקו, אחריה צלחת ביצים טרופות, אחריה הקמח ובסוף הכלי עם פרוסות הבשר.
6. טובלים את פרוסת בשר משני צידיה בקמח ומנערים עודפי קמח. טובלים את הנתח בביצה הטרופה, משני הצדדים ומיד אחר כך בפירורי הפנקו (ניתן להשתמש גם בפירורית זהב במקום, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון), כך שפרוסת הבשר תהיה ומצופה היטב משני הצדדים בשכבה אחידה.
7. מכניסים מיד למחבת עם השמן החם ומטגנים יפה משני הצדדים 4 דקות מכל צד.
8. מוציאים את הנתח המטוגן מהמחבת, מניחים על שלוש שכבות של נייר סופג לספיגת עודפי שמן.
9. מטפטפים מיץ לימון ומגישים.

20 דקות

4 servings 4