

## שניצל ברוטב חמוץ מתוק



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם חזה עוף
- כוס קמח לבן
- ביצה
- כוס מי סודה
- כפית מלח
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- כפות שמן קנולה
- כף קורנפלור
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף שום כתוש

### הכנה

1. לחתוך את השניצל לרצועות.
2. לערבב את חומרי הבלילה עד קבלת בלילה אחידה.
3. לחמם בסיר שמן לטיגון עמוק.
4. לטבול את רצועות העוף בבלילה ולטגן בשמן החם עד הזהבה מ-2 הצדדים. להניח בצד.
5. להכניס לסיר נפרד את מצרכי הרוטב ולהביא לרתיחה.
6. להכניס לרוטב החם את רצועות השניצל המטוגן ולהנמיך להבה.
7. לבשל את השניצל 10 דקות על אש קטנה ולהגיש.

40 דקות

2 servings 2