

שניצלים בקטשופ וסוכר חום



רכיבים

- חזה עוף כמספר הסועדים
- שקית פירורי לחם פירורית זהב
- ביצה
- 3/4 4/3 כוס קטשופ 750 גרם אסם
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס מים

הכנה

1. משטחים את השניצלים בצדו החלק של פטיש שניצלים.
2. טובלים בביצה טרופה ומצפים בפירורי לחם.
3. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ואופים כ-15 דקות.
4. מכינים רוטב: מעבירים לסיר קטן את הקטשופ, הסוכר החום והמים, מערבבים ומביאים לרתיחה. מנמיכים להבה ומבשלים עוד דקה.
5. יוצקים את הרוטב על השניצלים ומגישים.

40 דקות

4 servings 4