

## שניצל מנצח עם פירורית ביסלי גריל



## רכיבים

- קילוגרם חזה עוף
- ביצה
- כפות חרדל
- לפי הטעם מלח
- כוסות אסם פירורית בטעם ביסלי גריל 200גרם
- 1/2 1/2 כוס שמן קנולה
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. טורפים את הביצים ומוסיפים את התבלינים והחרדל.
2. טובלים את חזות העוף בתערובת הביצים ואז מצפים משני הצדדים בפירורית ביסלי גריל.
3. מחממים שמן במחבת וכשהוא רותח מכניסים פנימה את חזות העוף ומטגנים עד הזהבה.

30 דקות 🕒

6 servings 6 🍴