

השניצל המושלם של דניאל עמית



רכיבים

- קילוגרם חזה עוף
- ביצה
- כף מיונז
- כף חרדל
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- חבילה פירורי לחם פירורית זהב
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- ליטר שמן קנולה

הכנה

1. מערבבים בקערה את הביצים, מיונז, חרדל, סויה ומעט מלח. משרים את חזה העוף הפרוס לשניצלים לפחות חצי שעה.
2. בקערה נפרדת מתבלים את פירורי הלחם בפפריקה מתוקה ומעט מלח.
3. מוציאים חזה העוף הפרוס מבלילת הביצים ואז בעזרת כף היד מהדקים את הפירורים לחזה העוף.
4. מטגנים טיגון עמוק, כדי שהשניצל יצא קריספי ולא ספוג בשמן. מחממים את השמן, עד שהוא חם מאוד.
5. מעבירים מהמחבת ישר לרשת טיגון כדי לשמור על הקריספיות.

30 דקות

6 6