

## שניצל ביתי קריספי



## רכיבים

- 1/2 1/2 קילוגרם חזה עוף
- ביצה
- כף רוטב צ'ילי מתוק
- כף טומי מיונז אמיתי
- כף קטשופ 750 גרם אסם
- כף חרדל
- חבילה פירורי לחם פירורית זהב
- ליטר שמן קנולה
- כפית משחת קארי אדום צהוב
- שקית פתיתים אפויים קוסקוס
- כף שמן קנולה
- כף רוטבעגבניות לבישול פסטה

## הכנה

1. מערבבים בקערה ביצים, רוטב צ'ילי, מיונז, חרדל, מלח ופלפל וטורפים היטב. מערבבים בקערה נפרדת את הפירורית זהב עם קארי צהוב.
2. טובלים את החזה עוף בבלילה ואז בפירורית עם הקארי.
3. מטגנים עד הזהבה.
4. להכנת הפתיתים: מטגנים את הפתיתים בשמן. מוסיפים כף רוטב עגבניות פרפקטו, מתבלים במלח ופלפל. מכסים במים לפי ההוראות שעל האריזה. מבשלים עד ריכוך.

30 דקות ⌚

6 6 ⊕