

## פסטה ילדים ושניצל לבבות



## רכיבים

- חבילה פסטה אסם קרניים בינוניות
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- בצל קצוץ
- כפית שום כתוש
- כף רסק עגבניות גדושה
- כף פפריקה אדומה מתוקה בשמן
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפית סוכר לבן
- כף מלח שטוחה
- גרם חזה עוף טחון
- ביצה
- כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כף אבקת שום

## הכנה

1. משטחים את חזה העוף על תבנית מרופדת בנייר אפיה ומקפאים עד שהחזה עוף מתייצב. כשהוא מספיק מתקשה וניתן לקרוץ צורות קורצים צורות עם חותכן עוגיות לב או באיזו צורה שבחרים.
2. טובלים כל שניצל בביצים טרופות ובתערובת של פירורי לחם עם אבקת שום, מלח ופלפל. כשהשניצלים מצופים מכל הכיוונים מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפיה ומרססים בספריי שמן. מכניסים לתנור שחומם ל-200 מעלות. אופים כ-12 דקות ואז הופכים ומרססים שמן גם בצד השני. ממשיכים לאפות עד שהשניצלים זהובים ומוכנים.
3. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות על האריזה ובינתיים מכינים את הרוטב. מטגנים בשמן זית שום כתוש, תבלינים, בצל קצוץ ורסק עגבניות. מוסיפים צנצנת רוטב פרפקטו ואז ממלאים את הצנצנת הריקה במים רותחים ושופכים גם לתוך הסיר. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש נמוכה כ-20 דקות. אם אוהבים רוטב חלק טוחנים עם בלנדר מוט את הרוטב ורק אז מוסיפים אליו את הפסטה. מערבבים היטב ומגישים את הפסטה יחד עם השניצלים שאפינו וסלט ירקות.

30 דקות ⌚

6 6 ⊕