סדנה־לי

שניצל בתנור בציפוי זהוב ופריך

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**20 דקות**	**20 דקות**	**40 דקות**

ציוד: תבנית תנור ושלוש צלחות רחבות

מצרכים

- ☐ 600 גרם חזה עוף פרוס לעובי 8 מ״מ
- ☐ 100 גרם פירורי לחם או פנקו
- ☐ 50 גרם קמח
- ☐ 2 ביצים L
- ☐ 3 כפות שמן
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־220 מעלות. מערבבים פירורים עם 2 כפות שמן, מפזרים בתבנית וקולים 4–5 דקות עד הזהבה קלה. מצננים מעט.
2. מתבלים פרוסות עוף בחצי כפית מלח ופלפל. מכינים צלחות נפרדות לקמח, לביצים טרופות ולפירורים עם פפריקה ויתרת מלח.
3. מצפים כל פרוסה בקמח ומנערים עודף, טובלים בביצה ואז מצפים היטב בפירורים.
4. מסדרים על נייר אפייה משומן בכף השמן שנותרה, בלי חפיפה. אופים 8 דקות, הופכים ואופים עוד 6–8 דקות.
5. בודקים שהעוף הגיע ל־74 מעלות בחלק העבה. מגישים מיד, כשהמעטפת פריכה, ולא מכסים את השניצלים בערמה.