

מתכון שניצל

מרכיבים:

1 קילו שניצל עוף טרי, פרוס ודפוק טוב (במובן הטוב של המילה דפוק)
2 ביצים
כף חרדל דיז'ון גרגרים
חצי כף - כף חווייג" למרק (תבלין לא שכיח אבל מנצח, נסו ותיווכחו)
פירורי לחם איכותיים (רצוי מהסוג הזהוב והגס שנטחן במיוחד לפירורים)
שומשום
קמח
כפית פפריקה אדומה מתוקה
מלח
פלפל שחור גרוס דק
שמן קנולה לטיגון

אופן הכנה:

אני ממליץ להכין את כל השניצלים עד שלב הטיגון מבעוד מועד ורק אז לטגן אותם ברצף. אולי קצת יותר זמן אבל פחות בלגן...

מכינים את בלילת הביצים בקערה גדולה - טורפים היטב את הביצים יחד עם החרדל, החווייג' ומעט פלפל ומלח.

חותכים את פרוסות השניצל לחלקי שניצל קטנים יחסית - כך נדבקים יותר פירורים והשניצלים יוצאים פריכים יותר.

מקמחים כל שניצל היטב מכל צדדיו וטובלים את כל החתיכות בקערה עם הבלילה. מכינים קערה גדולה או מגש עם כמות יפה של פירורי לחם, לתוכם מערבבים שומשום, פפריקה אדומה, מלח ופלפל (לזכור ששמתם גם מלח ופלפל עם הביצים, אז לא להגזים).

טובלים חתיכות שניצל בתערובת. שלב זה הוא קריטי וחשוב, יש לדקדק ולהדק היטב כל שניצל בלחיצה עם היד, כדי שכמות רבה של פירורים תכסה אותו היטב מכל צדדיו.

רק כאשר סיימנו לצפות את כל השניצלים, נדליק מחבת עם שמן עמוק ונטגן עד שנקבל מראה פריך וזהוב. הפפריקה שהוספנו לפירורים תעניק צבע מדהים ומגרה לשניצל והריח של החווייג' בכלל עלול לטמטם את החושים...

חשוב להכין צלחת או מגש גדול עם נייר סופג בתחתיתם ולהוציא כל שניצל היישר לנייר שיספוג את השמן.

מתכון ממכר - ראו הוזהרתם!

בתאבון!!!