



הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

**רכיבים:**

4 פרוסות חזה עוף

½ כפית שטוחה מלח

¼ כפית פלפל, ביצה

1 כוס סויה

4 כפות קמח רגיל

6 פירורי לחם

4 כפות שמן

### אופן ההכנה:

1. שמים את פרוסות הבשר על קרש חיתוך ודופקים עליהן בעדינות בעזרת פטיש עץ, עד שהפרוסות דקות.

2. יוצקים לקערה את הסויה ומכניסים את פרוסות השניצל לסויה. משהים במשך שעתיים.

3. מוציאים את השניצלים, מתבלים כל פרוסת שניצל במלח ובפלפל.

4. את הביצה טורפים בקערה. שמים את הקמח בצלחת אחת ואת פירורי הלחם בצלחת שניה. מגלגלים כל פרוסת שניצל בקמח, אחר כך טובלים בביצה, ולבסוף בפירורי הלחם.

5. שמים את השמן במחבת ומחממים על חום בינוני. שמים את השניצלים במחבת. מטגנים אותם במשך כ-7 דקות, עד שהחלק התחתון משחים. לאחר שהשחים, הופכים את השניצל ומטגנים עד שגם הצד השני משחים. מוציאים את השניצל ומגישים.