רכיבים:

לגבינה:

200 גרם גבינת קשקבל חתוכה למקלות

חופן של עשבי תיבול מעורבים, קצוצים דק

קמח

ביצה טרופה

פירורי לחם

שמן לטיגון עמוק

לסלט:

1 חבילה עלי בייבי

1 שן שום כתושה

¼ כפית סוכר חום

מעט מלח

½ כפית חרדל

2 כפות חומץ בלסמי

4 כפות שמן גרעיני דלעת

אופן ההכנה:

1. מערבבים חצי מכמות העשבים עם הקמח וחצי עם הביצה.

2. טובלים את הגבינה בקמח, לאחר מכן בביצה ולאחר מכן בפירורי הלחם ומטגנים בשמן עמוק עד הזהבה.

3.לסלט: מערבבים שום, סוכר, חרדל, מלח, בלסמי ושמן זית לרוטב אחיד. מערבבים את עלי הבייבי והרוטב. מסדרים את חטיפי הגבינה מעל הסלט.