



שניצל פרגית של החיים

כ-20 דקות
כמות מנות: 8

סיפור המנה

אין רגע יותר ישראלי מהרגע שבו חוזרים הביתה לסוף שבוע, פותחים את הדלת, והניחוח של שניצלים מטוגנים ממלא את כל הבית. הריח הזה שמבשר ששישי הגיע, שהשולחן עוד רגע מתמלא ושיש אווירה של משפחה. בשניצל פרגית יש משהו אפילו עשיר יותר - הבשר נשאר עסיסי ורך מבפנים, והציפוי יוצא קריספי ונשמע בכל ביס. לצד רוטב מטריף שמוסיף חריפות עדינה, זו המנה שגורמת לכולם לגנוב "רק אחד" עוד לפני שהוגשה לשולחן.

מצרכים

- 1 ק"ג סטייק פרגיות פרוס דק
- 2 ביצים (L)
- כף חרדל דיז'ון חלק
- 2 כפות מיונז
- חצי לימון סחוט
- מלח ים אטלנטי/אחר
- פירורי לחם עם שומשום לציפוי
- שמן עמוק לטיגון

לרוטב

- 2 כפות מיונז
- כפית חרדל דיז'ון חלק
- כפית סחוג אדום חריף/מתוק
- מעט פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה

1. בקערה גדולה טורפים היטב את הביצים עם החרדל, המיונז, מיץ הלימון והמלח עד לקבלת בלילה אחידה.
2. מוסיפים את נתחי הפרגיות לבלילה, מערבבים היטב כך שכל נתח יצופה.
3. מצפים את נתחי הפרגית בפירורי הלחם עם השומשום, ומטגנים בשמן עמוק שחומם מראש ל-160-170 מעלות (חום בינוני, לא גבוה כמו בטיגון שניצל מחזה עוף) עד להזהבה פריכה.
4. מעבירים את השניצלים לרשת צינור כדי לשמור על הקריספיות.

הצעת הגשה

מגישים חם לצד הרוטב

בתיאבון!