



שניצלוני בורמונדי ישראלי לצד מטבל איולי פפריקה לימוני

מאת השף משה שגב

⌚ זמן הכנה: 10 דק' 🍴 מס' סועדים: 3

מצרכים

3 פילה דג בורמונדי ישראלי חייב להיות טרי

לבליה :

- 2 ביצים
- 2 כפות קמח לבן
- 1/4 כפית מלח

לציפוי:

שקית פירורי לחם מסוג פנקו/ גריסיני

מטבל לימוני :

- 2 כפות מיונז
- 1/2 כפית פפריקה מתוקה
- קורט פלפל שאטה גרוס-חריף
- 1/4 צרור כוסברה
- 1/4 צרור שמיר
- לימון טרי
- 4 כפות שמן זית

אופן הכנה

שניצלים:

- חותכים לרצועות את הבורמונדי הישראלי
- מערבבים את הביצים בקערה ומוסיפים 2 כפות קמח לבן
- מעבירים את הרצועות הבורמונדי הישראלי לבלילת הביצים
- מצפים עם פירורי לחם
- מחממים סיר קטן עם חצי ליטר שמן
- חשוב לציין שאנחנו מטגנים בשמן עמוק תירס/ קנולה / חמניות
- מטגנים רגע לפני ההגשה

מטבל:

- מכניסים לבלנדר את כלל הרכיבים וטוחנים הכל יחד עד למרקם נוזלי