



טורטיות מגולגלות עם חזה עוף ופסטרמה במחבת הפלא

רעיון חגיגי לגיוון השניצל הנדוש שיתקבל בשמחה ע"י הילדים (וגם שאר בני המשפחה)...
כשוט מושושלם!

החומרים ל- 8 מנות:

- 8 טורטיות
- 8 פרוסות דקות חזה עוף
- 8 פרוסות פסטרמה בטעם האהוב עליכם
- המלצתי: להוסיף פרוסת פסטרמה נוספת בטעם אחר לעוד צבע וטעם.

למשרה:

- 1 כף שום כתוש 'גורמה'
- 1 כפית כפריקה 'גורמה'
- ½ כפית גריל עוף 'גורמה'
- 1 כף שמן זית

לציפוי:

- 2 כוסות פרורי לחם
- ¼ כפית מלח
- ¼ כפית כפריקה
- ½ כפית שום גבישי 'גורמה'
- 2 כפות שומשום לבן 'גורמה'
- 1 כפית שומשום שחור 'גורמה'
- 1 ביצה טרופה

ליטיגון' במחבת הפלא:

2 כפות שמן

אופן ההכנה:

- ערבבי את חומרי המשרה ומרחי על פרוסות החזות. שמרי במקרר כשעתיים לספיגת הטעימים.
- הניחי על כל טורטייה פרוסת חזה מתובל ומעליו הפסטרמה וגלגלי לכרוכית.
- ערבבי על צלחת את כל חומרי הציפוי חוץ מהביצה אותה טרפי בקערית נפרדת.
- תבלי כל כרוכית בביצה ואח"כ בפרורים המתובלים לכיסוי מלא.
- רפדי את מחבת הפלא בנייר אפייה, רססי או הברישי בשמן, הניחי את הטורטיות המגולגלות במכשיר ואפי כרבע שעה.
- אופן ההגשה:
- לחתוך כל טורטייה באלכסון באמצע או לפרוס לפרוסות עגולות או אלכסניות ולזלף רוטב צ'ילי מעל.
- בהצלחה!

