سندويش كرسبي الدجاج

المكونات:

- 4 صدور دجاج مقطعة إلى شرائح
- 1 كوب دقيق
- 1 كوب بقسماط
- 2 بيض مخفوق
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا
- 1 ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- زيت للقلي

لتحضير السندويش:

- 4 خبز تورتيا
- 4 ملاعق كبيرة مايونيز
- 4 ملاعق كبيرة كتشاب
- خس مفروم
- 2 خيار مقطع إلى شرائح
- 1 طماطم مقطعة إلى شرائح

طريقة التحضير:

- لتحضير الدجاج: في وعاء، اخلطي الدقيق مع الملح، الفلفل الأسود، بابريكا وبودرة الثوم.
- غمسي قطع الدجاج في خليط الدقيق ثم البيض ثم البقسماط.
- صفيها على صينية وأدخليها إلى الثلاجة.
- حمي الزيت في قدر على النار واقلي الدجاج حتى يصبح ذهبياً.
- مدي أرغفة التورتيا على سطح صلب وادهني كل واحد بملعقة كبيرة من المايونيز والكتشاب.
- ضعي الخس المفروم مع الخيار والطماطم ثم صفي قطع الدجاج على الوجه.
- لفي الأرغفة وقدميها.

الف صحة!