وصفة من مطبخ لايف شوب

تشكن فرايد برجر

شوف الحلقة والوصفة

المكونات

سلطة الكولسلو

- مايونيز
- شوية خردل
- فلفل أسود
- شوية خل
- سكر
- ملح
- ملفوف أبيض مقطّع

التغليفة

- كورن فليكس مكسّر
- دوريتوس مكسّر
- بقسماط (خبز مطحون)
- دقيق
- بيض مخفوق

الدجاج

- شرائح صدر دجاج
- زيت للقلي

للتجميع

- خبز برجر
- زبدة (لتحميص الخبز)
- خس وطماطم
- جبنة شرائح
- صوص بافلو
- فلفل حار

طريقة التحضير

1. الكولسلو: اخلطوا المايونيز والخردل والفلفل الأسود والخل والسكر والملح، وزيدوا الملفوف وقلّبوا، وخلّوها في الثلاجة.
2. اكسروا الكورن فليكس في الخلاط مع شوية بقسماط، وبعدين الدوريتوس بنفس الطريقة، وحطوهم في صينية نص بنص.
3. غطّسوا شرائح الدجاج في الدقيق، بعدين في البيض، وبعدين في الكورن فليكس (نص الشرائح) أو الدوريتوس (النص الثاني)، واضغطوا عليها باش تثبت.
4. حمّصوا خبز البرجر بالزبدة.
5. اقلوا الدجاج في زيت سخون لين ياخذ لون ذهبي، وصفّوه من الزيت.
6. حطوا الجبنة فوق الشرائح، وعلى شرائح الدوريتوس زيدوا صوص البافلو.
7. دخّلوهم الكوشة دقيقتين أو ثلاثة لين تذوب الجبنة.
8. جمّعوا: الخبز مع الخس والطماطم، شريحة الكورن فليكس وفوقها سلطة الكولسلو، وشريحة الدوريتوس وفوقها صوص البافلو والفلفل الحار، وسكّروا بالخبز.

نصيحة الشيف: صوص البافلو حامض وحار في نفس الوقت، يمشي أحسن مع تغليفة الدوريتوس، والكولسلو الباردة تمشي مع الكورن فليكس.

الأدوات اللي استعملناها في الحلقة

خلاط Black & Decker 5 في 1

امسح الكود واطلبه من لايف شوب