



1

Курицу нарежьте тонкими брусочками, лук – соломкой. Кедровые орешки обжарьте, помешивая, на сухой разогретой сковороде на сильном огне 30 секунд. Сыр порежьте пластинами.



2

Тальятелле отварите в кипящей подсоленной воде в течение 7 минут, слейте воду и сбрызните пасту подсолнечным маслом.



3

Разогрейте в сковороде 2 ст. ложки подсолнечного масла и обжарьте, помешивая, курицу на сильном огне в течение 1 минуты. Добавьте лук и жарьте еще 2 минуты на сильном огне. Затем отправьте в сковороду горошек, листики мяты (оставьте пару макушек мяты на украшение), прогрейте в течение 30 секунд.



4

Влейте к курице и горошку сливки, убавьте огонь до среднего, доведите до кипения, посолите, поперчите и проварите 30 секунд на среднем огне.



5

Отварные тальятелле добавьте в сковороду с курицей, перемешайте, прогрейте в течение 30 секунд, снимите с огня. Разложите блюдо по тарелкам и подавайте, присыпав кедровыми орешками, сыром и украсив листочками мяты.