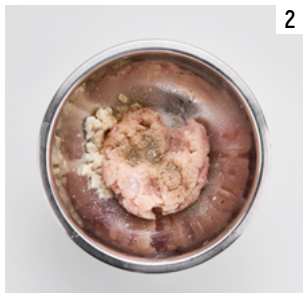




1
Разогрейте духовку до 200 °С. Срежьте с тостового хлеба корочки. Мякоть нарежьте небольшим кубиком. Сыр натрите на крупной терке.



2
Сливочное масло смешать с тертым сыром. 20 г кубиков белого хлеба замочите в воде на 5-7 секунд. Отожмите, добавьте к куриному фаршу. Фарш посолите, поперчите. Сформируйте мясные шарики. В каждый шарик положите немного смеси из сливочного масла и сыра. Сформируйте котлету, чтобы сыр с маслом были внутри фарша.



3
Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Яйцо разбейте в небольшую миску и взбейте в однородную смесь. Каждую котлетку обваляйте в яйце, затем в хлебных кубиках.



4
Переложите котлеты на сковороду и обжаривайте на среднем огне по 3 минуты с каждой стороны. Переложите котлеты на противень и запекайте при 200 °С 15 минут.



5
В кипящую, подсоленную воду опустите тальятелле и отваривайте 7 минут. Слейте воду, откиньте пасту на дуршлаг, добавьте 1 ст. л. растительного масла и соус песто. Перемешайте.



6
Подавайте тальятелле порционно с котлетами «Папараць кветка».