

Куриное гнёздышко



Что нужно:

- куриный фарш - 1 кг;
- яйца - 4 шт;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- мякиш белого хлеба - 100 г;
- кедровые орешки - 100 г;
- зелёный консервированный горошек - 1 баночка;
- сметана - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем фарш, яйца, мякиш белого хлеба (предварительно замоченный на пару минут в горячей воде и тщательно отжатый), сыр, орехи, соль и перец;
2. Формируем шарики (диаметром примерно 5 см), укладываем их на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и большим пальцем делаем углубления в каждом шарике;
3. В каждое углубление мы кладём по 1 чайной ложке горошка, а сверху поливаем каждый шарик одной чайной ложкой сметаны;
4. Запекаем 30 минут при 200 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.