



1

Свинину нарежьте брусочками, корнишоны – ломтиками, шампиньонами – дольками, помидоры – кубиком, зелень мелко порубите.



2

Вскипятите в кастрюле воду, посолите, положите пасту тальятелле и варите 5-6 минут до состояния al dente (степень готовности «на зубок»). Откиньте пасту на дуршлаг, сбрызните немного растительным маслом и перемешайте.



3

Разогрейте сковороду с растительным маслом, добавьте свинину, посолите и жарьте 2 минуты. Добавьте сюда же шампиньоны, корнишоны и жарьте еще 2 минуты.



4

Добавьте сливки, соус демиглас и тушите 5 минут.



5

В сковороду отправьте отварную пасту, перемешайте и оставьте на 3 минуты на огне.



6

Готовую пасту подавайте к столу на тарелках порционно, посыпав помидорами и зеленью.