



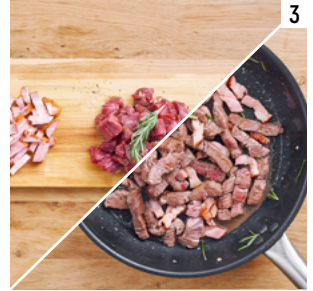
1

В кипящей подсоленной воде варите пенне 5-6 минут, помешивая. Слейте воду (оставьте полстакана воды, в которой варилась паста), сбрызните пасту растительным маслом.



2

Помидор нарежьте мелким кубиком, порубите чеснок. Смешайте, заправьте столовой ложкой оливкового масла.



3

Говядину нарежьте кубиком среднего размера, грудинку – мелкими брусочками.

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Обжаривайте говядину и грудинку на среднем огне 4-5 минут, помешивая, до золотистой корочки. Посолите, поперчите, добавьте немного розмарина.



4

К мясу добавьте горчицу и сливки. Перемешайте и выпаривайте до состояния густого соуса (если соус получился очень густым – добавьте воду от пенне из шага 1) на среднем огне 3-4 минуты. Добавьте на сковороду пенне, перемешайте и прогрейте на небольшом огне 2 минуты.



5

Выложите готовую пасту, украсьте оставшимся розмарином и подавайте с салатом из томатов.