

Pasta alla vodka bo TikTok gotuje lepiej niż szkoła

Autor: System Bot | Trudność: Średni | Data: 18.06.2026

TikTok viral | z wódką, bez wódki smak inny — nauka. Wskazówka (no cap): Wódka naprawdę zmienia smak — to chemia. Możesz powiedzieć rodzicom że gotujesz naukę.

Składniki:

- Sól - 2 gram
 - Papryka ostra - 1 łyżeczka
 - Czosnek - 4 sztuka
 - Śmietana 30% - 150 mililitr
 - Masło - 1 łyżka
 - Parmezan - 3 łyżka
 - Koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
 - Makaron rigatoni - 300 gram
 - Szalotka - 1 sztuka
 - Wódka - 50 mililitr
-

Sposób przygotowania:

1. Podsmaż szalotkę i czosnek na maśle — miękkie.
2. Dodaj pastę pomidorową. Smaż 2 minuty na średnim ogniu.
3. Wlej wódkę. Gotuj 2 minuty żeby alkohol wyparował.
4. Wlej śmietanę. Wymieszaj. Gotuj 3-4 minuty.
5. Wrzuć ugotowany makaron. Dodaj wodę z gotowania makaronu.
6. Parmezan, chili flakes. Gotowe. Klasyk absolutny.