

# ☠ КОШМАРОПАСТА ☠

- 1 пачка череповидных макарон
- 2 ложки масла из сальных волос подростка
- 13 зубчиков чеснока (или больше)
- 1 глубоководная илчстая рыба
- немного носочного сока или призрачного чили
- вонючий сыр (тёртый)

ДЗИНЬ-  
ДЗИНЬ!

Разогрейте на сковороде немного свежесжатого масла из сальных волос подростка. Обжарьте чеснок в масле, при желании вотрите аромат в волосы за ушами. Поджарьте в чесночном масле илчстную рыбу целчком. Опасайтесь острых зубов! Продолжайте готовить рыбу на медленном огне, пока она не станет выглядеть сведебной.

Добавьте приправ по вкусу. Любителям острых ощущений советуем изрядно сбрызнуть рыбу носочным соком. Остальные могут добавить щепотку призрачного чили.

Сварите макароны до готовности. Посыпьте самым подозрительным сыром, какой только найдёте в холодильнике. Если в сыре обнаружатся сырные клещи, не удаляйте их. Они придают блюду особый оттенок! Кошмаропасту подавайте на стол горячей и вонючей.

