

Глава 297:

Хм, что у нас будет на ужин?

У меня все еще есть еда для путешествий, которую я приготовил раньше, но ее будет недостаточно, чтобы накормить фамильяров...

Давайте просто приготовим что-то новое. Тем более, что в этом безопасном районе только мы, так что я могу достать свою магическую плиту и экспериментировать.

«Сейчас я собираюсь приготовить обед, поэтому, пожалуйста, сначала выпейте это и подождите немного», — сказал я, когда покупал колу в [Net Super] и наполнял глубокие деревянные тарелки фамильяров. Вот, это должно выиграть мне немного времени.

Теперь, что я должен приготовить?

Что-то быстрое и легкое было бы хорошо.

Я изучил свой [Ящик для Предметов] и решил сделать что-нибудь из мяса каменной птицы, которую я разделал вчера. Курица всегда хороший выбор для быстрого, легкого и вкусного блюда.

Что касается рецепта... давайте приготовим очень простое и очень вкусное мясо с соевым соусом и майонезом на гриле.

Все, что мне нужно сделать, это смешать маринад, натереть им мясо, а затем поджарить на плите. Отличное блюдо, которое легко приготовить и почти не требует мытья посуды.

Оно очень вкусное, и у меня есть все ингредиенты для него.

Подождите, мне ещё нужно немного зеленого лука, чтобы посыпать сверху после приготовления.

Зеленый лук не является строго обязательным, но я считаю, что он делает блюдо намного более эстетичным.

Купив зеленый лук в [Net Super], я начал готовить. Сначала я положил майонез, соевый соус даши и тертый чеснок в пакет и все перемешал. Затем я нарезал мясо до подходящего размера и проткнул его вилкой, чтобы маринаду было легче впитаться.

На этот раз я использовал соевый соус даши для «соевой» части, но ментсую также является хорошим вариантом для этого маринада.

После этого мясо было помещено в полиэтиленовый пакет и перемешано с маринадом. Его нужно оставить минимум на 10 минут.

Пока курица пропитывается маринадом, я занялся другими частями процесса приготовления, такими как нарезка зеленого лука.

Как только у меня будет куча зеленого лука, пора жарить мясо.

Я разогрел свою самую большую сковороду и положил мясо кожей вниз. Масло добавлять не нужно, так как майонез и так масляный, и масло сгорает намного быстрее, чем майонез.

Когда мясо подрумянится с одной стороны, уменьшите огонь и обжарьте с другой стороны. Когда мясо готово, все, что мне нужно сделать, это положить его на тарелку и посыпать нарезанным зеленым луком, и все готово!

Поскольку его так легко приготовить, я включил все четыре конфорки одновременно и жарил и переворачивал мясо так быстро, как только мог. Естественно, в перерывах между готовкой я закинул один кусочек в рот и...

«Ха-ха-ха, эта приправа с насыщенным вкусом действительно вкусная!»

Майонез — король! Я люблю майонез! Однако, вероятно, не стоит есть слишком много майонеза...

Тем не менее, время от времени можно есть майонез.

«Хорошо, дело сделано!»

Я раздал большое количество каменной птицы, приготовленной на гриле с соевым соусом и майонезом, Фер, Суй и Дора, которые ждали момента, чтобы нырнуть в свои деревянные миски с едой.

«Ух, это вкусно. Здесь есть определенный богатый вкус, который отличается от других.»

Ах, похоже, гурман Фер сразу признал превосходство майонеза.

«Восхитительно!!!»

«Вкусно~~»

Похоже, фамильярам меньшего размера тоже понравилось.

Единственное, что, вероятно, может сравниться с величием соевого майонеза, это, вероятно, соевое масло или масло терияки...

Хааа... я сыт~

Это мясо слишком вкусное, и в итоге я переел. Даже фамильяры продолжали просить добавки, пока я не понял, что мы чуть не съели всю птицу.

Пока я отдыхал, какая-то холодная желеобразная штука подпрыгнула и толкнула меня в локоть.

«Эй~ Я хочу торт~~»

...ты еще можешь есть?

«Десерт? Отличная идея!»

«Угу, я не против.»

Ну, я обещал им два торта в день, так что...

Я открыл [Net Super] и щелкнул вкладку Фуцзия: «О? Похоже, сейчас клубничная ярмарка.»

«Хм? Клубника? Эти красные ягоды?»

«Да, те, что всегда в тортах, которые тебе нравятся», — подтвердил я.

«Мне это тоже нравится~~ Оно пухлое, сладкое и кислое одновременно~~ Я хочу есть много-много~~»

Я рад, что Суй, похоже, тоже любит клубнику, но сколько же это «много-много»? Ну, я думаю, раз уж сегодня мы немного увеличили энергию...

«Только сегодня каждый из вас может съесть по три торта. Что вы думаете?» и показал им меню ограниченной серии с клубникой.

«Я буду то же, что и обычно», — властно сказал Фер.

Обычно – клубничное песочное печенье. Тем не менее, «Почему бы тебе не попробовать это вместо этого?» Я указал Феру на специальное клубничное печенье.

«Какая разница?»

«Ну, оно выглядит так же, но торт сделан из пшеницы с Хоккайдо, а белая часть сделана из высококачественных чистых сливок. Кроме того, очень крупная клубника тщательно отобрана из самой лучшей партии...»

«У, я хочу три вида.»

Отлично.

«Дора?»

«Я хочу пудинга, но все остальное тоже хорошо выглядит.»

Хехех, у меня как раз есть.

«Как насчет того, чтобы попробовать песочное печенье с клубничным пудингом, выпущенное ограниченным тиражом?»

«Ой, есть такое?! Три! Я возьму три таких!» Глаза Доры практически сияли, когда она смотрела на чудесное сочетание пудинга, торта, сливок и клубники.

«А ты, Суй?!

«Хм, хм...»

Похоже, Суй с трудом выбирала, извиваясь у меня на коленях, глядя на меню.

«Я хочу это~!»

Суй протянула щупальце к тарту «Розовый клубничный рулет» с клубничным кремом, увенчанным большой клубникой. Это, безусловно, очень привлекательно выглядит и, вероятно, предназначено для того, чтобы женщины сходили с ума по этому поводу.

Я нажал на него: «Хорошо, что-нибудь еще?»

«Эм-м-м, такой же, как у дяди Фера~!»

Количество клубничных тортов увеличилось до четырех.

«Хорошо, последний торт.»

«Последний торт... я хочу... этот!»

«Это» представляет собой клубничный пирог с заварным кремом, увенчанный большим количеством клубники и шоколадной глазури.

«О, это очень хороший выбор», — похвалил я, кладя товар в корзину.

Вскоре появилась картонная коробка, и я раздал пирожные Фер, Суй и Доре.

Что касается меня, я откинулся назад, чтобы насладиться кофе в пакетиках, пока мои фамильяры ели свой торт.

«Мы в подземелье... но все по-прежнему хорошо и мирно~»

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2023804>