

После того, как Айзек-сан более трех раз повторил, что да, это займет не менее двух дней, и нет, это нельзя сделать раньше, мы, наконец, покинули Гильдию и вернулись в нашу съемную обитель.

Фер, Суи и Дора-тян легли спать ворчливыми и проснулись с требованием съесть драконье мясо! Драконье мясо!

"Эй! Дайте нам драконье мясо!"

"Ах".

"Мясо дракона! Мясо дракона! Мясо дракона!"

"Ты знаешь, ты говоришь как каннибал..."

"Суи может есть мясо дракона? Ура~!"

"А, Суи-тян..."

Им так не терпелось поесть драконьего мяса, что они толпились на кухне вместе со мной.

Я решил, что ничего не поделаешь, придется жарить стейки перед ними и терпеть их "Уже готово? Уже готово?".

"Вы хотите мясо Земляного Дракона или Красного Дракона?"

"И то, и другое!"

Ааа, я должен был знать.

Теперь не было смысла отказывать им, в конце концов, я опрометчиво пообещал им драконье мясо. Более того, это была моя ошибка, что я спросил их, какой вид драконьего мяса они хотят. Теперь мне придется готовить оба вида.

Что ж, давайте сначала посмотрим на мясо красного дракона.

Я положил на стол великолепный кусок красного мяса. Клянусь, оно действительно блестит от умами. Разрезав его на большие куски, я посыпал их специальной солью, высушенной на солнце, и хорошим свежемолотым черным перцем.

Четыре сковороды уже стояли на плите, и как только я приправил все мясо, я включил огонь. Времени, необходимого для разогрева сковородок, должно было хватить, чтобы простая приправа начала действовать.

И действительно, как только первая сковорода раскалилась добела, я положил на нее первый стейк.

Внезапный шипящий звук, клубящийся белый дым и запах жарящегося мяса были просто неотразимы.

Это подтвердилось, когда все мои знакомые начали вибрировать от возбуждения.

"Еще не готово?"

"Я хочу съесть его сейчас~~"

""Суи голодна~""

Все трое торопили меня. Однако, хорошую еду нельзя торопить.

"Боюсь, что торопиться некуда", - сказала я, не особо извиняясь, переворачивая щипцами первый стейк. Стейки были такого дурацкого размера, что я даже не мог перевернуть их своими надежными кухонными палочками. "Вы уже должны знать, что хорошая еда требует времени". Обжарив стейки с обеих сторон, я положил их на металлический поднос. Я почувствовал, как волнение моих знакомых возросло, но затем снова спало, когда я накрыл стейки алюминиевой фольгой.

"Эй! Разве еще не готово?" - потребовал Фер.

"Нет, мы должны подождать 5 минут", - сказал я, доставая бутылку соевого соуса для стейков из своего [Ящика с предметами]. "Вы можете съесть их прямо сейчас, но стейки будут вкуснее, когда пройдет 5 минут".

Потому что это время, необходимое для приготовления идеального стейка средней прожарки...

"Ух ты! Фер, я чуть не поскользнулся на твоих слюнях. Держи ее во рту или отойди подальше!"

"Мюу, заткнись. Это ты виноват в том, что готовишь вкусные вещи".

"Правда? Что ж, приношу свои извинения. Отныне ты можешь есть сырое мясо!"

" Гуууууу"

""Суи уберет~""

"А, Суи-сан все еще лучшая~"

Пинг!

"Ну, 5 минут истекли, вы хотите его целиком или мне его нарезать..."

""Дай мне сейчас!!!""

"Отлично, отлично", - я подал толстые куски стейка с соевым соусом для стейков на тарелках. Совсем чуть-чуть, для дополнительного умами. "Вот, по одному. Извиняюсь за ожидание~"

Все трое вгрызлись в огромные куски стейка с явным удовольствием.

Ну, пока они были заняты, я отрезал кусок четвертого стейка, деликатно обмакнул уголок в соус для стейка и откусил.

"О, вау, это потрясающе. Мясо дракона - это что-то другое..."

В мгновение ока около половины толстого стейка исчезло, и я понял, что мои знакомые никак не смогут удовлетвориться парой стейков каждый...

Поэтому, пожарив для них еще один стейк, на этот раз из мяса Земного Дракона, я поставил на рабочее место несколько противней и наполнил один панировочными сухарями, другой - мукой, а третий - взбитым яйцом...

"Ты готовишь это "кацу"?"

""Ооо, этот хрустящий, мне нравится~!!!""

""Суи тоже любит хрустящие~""

"Хохо, так вы все понимаете силу кацу? Хм, с таким качественным мясом, как это, мы можем отложить соусы и обойтись солью."

"Соль?"

""Разве это не та белая штука?""

"Фуфу, не стоит недооценивать соль. Жизнь - это нечто большее, чем обычная поваренная соль. Но сначала давай поджарим кацу!"

""Оу!""

В двух кастрюлях с маслом на плите, медленно доводя его до нужной температуры, я панировал небольшие куски драконьего мяса. Они все еще были довольно крупными, но гораздо меньше, чем огромные стейки.

Как только масло достигло нужной температуры, я быстро положил стейки, стараясь не переполнять сковороду, но кладя столько, чтобы температура масла снизилась до приемлемого уровня. В противном случае я бы просто получил подгоревший или жирный кацу.

Когда панировка приобрела приятный коричневый цвет, я вынул их и положил на противень. Как только поднос наполнился, он отправился в мой [Ящик для предметов].

"Ой!"

"Пока нет, я собираюсь приготовить все это сначала, пока масло горячее. Иначе, если оно остынет или масло перегреется, у нас будет подгоревший кацу".

Джуваа...

"Фер! Твои слюни!"

"Слюррр, брррр".

""Фуу, хахах,""

""Суи уберет~""

"Спасибо, Суи. В любом случае, дай мне сначала дожарить все кацу, хорошо?"

"Гунуну".

"Фух, готово."

Я поставил перед всеми тарелки с хрустящим золотистым жареным Драконом Кацу.

В тот момент, когда они уже собирались наброситься на свои тарелки, я остановил их.

"Подождите, давайте я сначала положу это".

Я посыпал немного соли бежевого цвета на Дракон Катсу.

У соли из водорослей довольно мягкий вкус, и лично мне он понравился.

Наконец, мои знакомые хрустнули своим кацу.

"Муму, у меня были некоторые сомнения раньше, но это вкусно и без коричневого соуса".

""Уф, мне нравится кисловато-острый соус, но если есть его так, кожа становится более хрустящей, а мясо таким сочным, что никакой соус не нужен!""

""Вкусно~ Суи хочет еще~"" "Фуфу, ты только что попробовала его с элегантной и мягкой солью из водорослей. Теперь попробуй с супер освежающей и острой солью юзу!"

"Му, она более фруктовая, запах сильнее, чем у другой. Хм, мой язык тоже чувствует себя освеженным".

""Мне нравится эта!""

""Он колючий и аппетитный~! Его весело есть~!"

Видя, как они аппетитно едят, я посыпал немного соли юдзу на кусок Дракон Кацу и отрезал кусочек.

"Уф, есть что-то такое во вкусе лимона и при этом без компромисса в хрусте панировки. Вау, это почти волшебно".

"Эй, я хочу еще! Еще Драгон Катсу!"

"Ах..."

""Да! Мясо дракона! Мясо дракона! Мясо дракона!""

""Суи тоже хочет еще~""

"Фуфу, разве ты не рад, что я только что пожарил еще?"

К сожалению, даже после поглощения целой порции Драконьего Кацу, они все еще не наелись, и мне пришлось поджарить для них еще стейков. К счастью, я смог положить стейки (нарезанные) поверх риса, чтобы "изменить вкус", но все равно мои запасы драконьего мяса сильно уменьшились.

Очевидно, что обещать этим обжорам фестиваль драконьего мяса, на котором можно есть все подряд, было не самой лучшей идеей.

Теперь все мое драгоценное драконье мясо превратилось почти в ничто...

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2506152>