

Глава 64 – «Мой личный стиль приготовления, быстро и грязно».

Итак, время приготовить ужин. Только есть одна проблема. У меня есть только мясо каменной птицы, поэтому блюдо должно быть связано с курицей.

Хмм, приготовлю свое любимое. Цыпленок по-сычуаньски в остром соусе.

Фер будет жаловаться, если я приготовлю только мясо, поэтому в качестве гарнира я преподнесу зеленый перец. Я не ненавижу перцы, как некоторые люди. Мне нравится их резкий вкус.

Я приготовлю больше мяса, чем обычно, чтобы Фер был счастлив.

Сначала шопинг в «Net super».

Посмотрим-ка, помидоры, огурец, зеленый, красный и желтый перец. Они добавляют цвета в блюдо.

Я положил свой заказ в корзину, не забывая купить самое важное на гарнир и пиво. Я заслужил немного пива, чтобы подтолкнуть успешное решение проблемы ранга гильдии.

Отлично, теперь я начну свою работу с цыпленком. Сначала я отварил грудку каменной птицы в вине и соленой воде. Пока мясо охлаждалось, я нарезал помидоры и огурцы на тонкие полоски. Размял мясо пальцами, а затем положил на него ломтики помидоров и огурцов, облив все кунжутным соусом. Я решил уменьшить пряность, так как ожидал, что кто-то будет жаловаться, но простой соус из кунжута должен быть вкусным. Мне все нравится.... Если вы хотите что-то более острое, вы можете добавить масло чили.

На гарнир будет зеленый перец. Я проткнул мясо каменной птицы вилкой, затем нарезал его на маленькие кусочки, прежде чем мариновать его в пакете с соевым соусом саке. Я разрезал перцы, в то время как мясо пропитывалось соусом.

Как только мясо поджарилось с двух сторон, я снял его с огня, добавив к нему перец. Как только оно смягчилось, я добавил приправ, немного устричного соуса, снова выложил мясо на сковородке, жаря его до готовности.

Я использую много устричного соуса для супов, а также для жаркого, поэтому всегда держу его под рукой. Готовые соусы в тубиках действительно удобны, я покупаю их с тех пор, как они начали появляться на полках магазинов.

Оказывается, что курица и зеленый перец хорошо обжарились.

[Готово.] – объявил я, ожидающей аудитории.

[Это не просто мясо, не так ли?] – подозрительно фыркнул Фер.

[Попробуй, это вкусно.]

[Ч-что за... *ням*....*ням**ням**ням*...]

Телепатически Суи заявила:

[Это вкусно, Аруджи.]

Это было достаточным доказательством для меня, что блюдо было успешным. Суи такая милая...

Я начал есть собственную порцию цыпленка с зеленым перцем вместе с пивом. Конечно, пиво было первым.

пшшш - оно немного пенилось, когда я открыл его. Я сделал небольшой глоток.

[Фух, пиво сейчас самое подходящее.]

Я откусил маленький кусочек от цыпленка. Мммм, да, это восхитительно. Прямо как и сказала Суи. Кунжут имеет поистине освежающий вкус. Я принялся есть дальше, после одного глотка пива. Идеально.

Как я и ожидал, жареный цыпленок и зеленый перец имеют хорошую текстуру. Приправы сработали очень хорошо. Они такие простые, что я просто добавляю их во все блюда. Хвала японской пищевой промышленности!

Я закрепил все еще одним глотком пива. Как вкусно.

Ох, я забыл приготовить рис, но, полагаю, что хлеб сойдет. Хм, могу ли я положить мясо цыпленка между двумя кусочками хлеба? Хммм.

[Ох, это прекрасно гармонирует.]

Я беспокоился, что хлеб намокнет от помидоров, но если я буду есть так быстро, то нет никаких проблем. Спешу... спешу, еще немного пива. Мое удовольствие от цыпленка, зеленого перца и пива - просто комбо большими словами.

[Эй, подожди секунду.]

[Суи тоже...]

Ага-ага. Я привык к их прожорливым требованиям, но я не собираюсь спешить, поэтому просто продолжал наслаждаться своим ужином и пивом.

[Ну? Вкусно было?] - спросил я потом.

[Ну так себе.] - проворчал Фер.

На самом деле это было не так уж и плохо, он все съел.

[Суи думает, что это вкусно...]

Ах, Суи такая честная и милая.

[Ну, завтра мы получим гораздо больше мяса, поэтому следующий раз я приготовлю стейки из короля орка.]

[Если это будут стейки, то приготовь их как обычно.]

Ага-ага. Фер действительно любит стейки, особенно с соевым соусом. Я бы предпочел приготовить немного карри вместо этого, но из-за того, что мы в гостинице, запах очень сильно распространяется... Наверное, должно пройти какое-то время, прежде чем я снова смогу

съесть карри. Пока я мечтал о карри, я заметил, что Фер потягиваясь, зевает. Ешь так много, а потом спишь.

[Двигайся, я положу футон.] – приказал я, ткнув его.

[Сейчас сделаю.]

[Хорошо, мы возвращаемся в нашу комнату.]

Фер помахал хвостом в ответ, его глаза уже были закрыты. Вернемся в нашу комнату, Суи?

<http://tl.rulate.ru/book/6112/257520>