

Глава 74 – «Мясной стейк».

Когда мы вернулись в гильдию авантюристов, я сразу же направился на поиски Йохана.

Мастер гильдии был на приеме у графа Лангридж-доно, где обсуждал задание о подчинении мифриловой ящерицы и его последствия, поэтому его не было в своем кабинете. Однако, мастер гильдии сказал нам, что мы можем иметь дело непосредственно с Йоханом, который, конечно же, знал о задании подчинения быков с кровавыми рогами.

[Извините.] – я попытался привлечь внимание Йохана.

[О, это вы, ребята. Мастер гильдии обо всем мне рассказал. Вы сегодня были на подчинении быков?] – когда я кивнул, он жестом пригласил нас последовать за ним. – [Пройдемте на склад.]

[Стадо было очень большим...] – после предупреждения, я принялся вытаскивать быков с кровавыми рогами из своего хранилища.

Один, два, три, четыре, пять, шесть, семь....25, 26, 27, 28, 29, 30...

[Подожди.] – Йохан резко остановил меня. – [Скажи, их еще много?]

[Да, их у меня еще много. Всего их было 58 быков с кровавыми рогами.]

[58 быков? Это большое стадо. Их, как правило, около 40, знаешь ли...] – размышлял Йохан.

А? Это как? Я думал, что их довольно-таки много, но не ожидал, что до такой степени.

[Хорошо, для вас, ребята, это не удивительно.] – добавил Йохан, смеясь. Он намекает, что это наша вина, в том что мы принесли столько монстров? Ну, это Фер, а не я. Вините его...

[Разделка пятидесяти восьми монстров – тяжелая работа, как видишь.] – он покачал головой.

Извини, правда.

[Я продам половину мяса гильдии. Спасибо, что ты так много делаешь для нас.]

[Все в порядке. Мастер гильдии сказал мне, что вы, ребята, главный приоритет.]

О, я также должен сохранить кожу.

[Не могли бы вы отдать мне кожу быка?] – спросил я.

[Хорошо.] – сказал Йохан, оценивающе глядя на гору быков. – [Ты продаешь нам половину мяса, и хочешь сохранить кожу и оставшееся мясо. Верно?]

[Да.] – согласился я.

[Это большой объем работы для меня. Можешь ли ты вернуться завтра? Тогда у меня будет мясо и кожа.]

[Понимаю. Я вернусь завтра.]

Сказав это, я направился к двери склада, но Фер, который лежал и не принимал участия в

обсуждении, поднял голову и сказал:

[Стой.]

[Что такое, Фер?] – спросил я.

[Где мясо на вечер?]

[У Йохана здесь очень много монстров, он не будет готов до завтра.] – объяснил я.

[Ага, значит сегодня мясо из быка не будет?] – проворчал Фер.

У меня есть много различных видов мяса в моем хранилище, но Феру хочется немедленно съесть именно мясо быка с кровавыми рогами. Какой сюрприз.

Я повернулся к Йохану.

[Извини, а могу ли я получить мясо одного быка?] – указал я на Фера.

[Ха-ха, не проблема, сынок.] – Йохан быстро разделал одного из монстров с помощью своего мастерского умения.

[Как насчет кожи? Хочешь взять её с собой?] – предложил он.

Это была хорошая идея, поэтому мы собрали кожу и мясо быка с кровавыми рогами и покинули гильдию авантюристов.

Когда мы вернулись в гостиницу, стало ясно, что Фер и Суи голодны. Кажется, что я тоже проголодался. Я догадывался, что собирается сказать мне Фер, поэтому упрекнул его.

[Ты хочешь съесть мясо быка с кровавыми рогами, верно, Фер?]

[Ну...] – ответил Фер, не скрывая голодного взгляда в глазах.

Ладно, стейк. Давно мы не ели говядину.

У быка с кровавыми рогами красивое красное мясо, которое выглядит восхитительно. Итак, как ты хочешь, чтобы я приготовил стейк? Вот как я сделаю.

Я раскалил масло на сковороде. Важно, чтобы его температура была высокой. Я думаю, что самый вкусный стейк – это медиум стейк. Посолил и поперчил мясо перед тем, как обжарить его. Соки из мяса вытекут, если вы не добавите эти специи перед его приготовлением.

Сначала я обжарил одну сторону по одной минуте при высокой температуре, затем слегка уменьшил огонь и подождал еще минуту. После перевернул стейк и повторил то же самое с другой стороной.

Накрыл мясо алюминиевой фольгой и подождал 5 минут, чтобы она полностью нагрелась от тепла, исходящего от мяса.

Обжарка со всех сторон усилит приятный запах, и мясо станет мягким и нежным. Это мой любимый способ приготовления мясных стейков.

[Готово... но прежде всего соль и перец.] – как только стейк попал к Феру, он принялся его поглощать.

[Ум, как вкусно.]

[Да, это мясо такое вкусное, не так ли?] – сказала Суи, ей тоже понравилось.

Я приготовил три стейка для нас. Каждый раз, когда я впивался зубами в стейк, сочился сок. Вкус мяса распространился по моему рту. Я должен сказать, что это ужасно вкусно. Это заставляет меня хотеть пережевывать все медленно и тщательно, чтобы извлечь максимум из сочного мяса. Говядина действительно аппетитная.

Я сбрызнул на мясо соевый соус и приготовил его аналогичным образом. Соль и перец – это вкусно, но у японцев обязательно должен быть соевый соус. Как и оказалось, это очень вкусно.

[Еще!]

Ох, обжоры, неудивительно. Кажется, что стейк был хитом.

Я приготовил еще более вкусный стейк. На этот раз использовал специальный соус для стейков из «Net super», который любит Фер. В тот день мы с наслаждением ели мясо.

[Фух, это мясо было слишком вкусным, животик Суи полон...]

[Я тоже подтверждаю, что доволен. Я не собираюсь снова есть сырое мясо, пока ты рядом. В конце концов, твоя еда вкусная.]

[Суи любит еду Аруджи...]

Я ценю комплименты, но благодаря Феру и Суи я могу оставаться в безопасности в этом мире. Я приготовлю еще вкусной еды для них, чтобы им можно было есть как можно больше.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/257530>