

Итак, блюдо для восполнения энергии.

Когда речь идет о блюдах, восполняющих энергию, лучшей идеей будет "Блюдо для выносливости" или блюдо, восполняющее энергию.

Короче говоря, смелое и классическое жаркое из свиной печени.

У меня есть немного свиной печени с нашего последнего похода в подzemелье, она должна подойти. Более того, это было то, что я давно собирался съесть.

Свиная печень по-фритюрному - это не то, что я хотел бы есть постоянно. Однако бывают моменты, когда мне хочется ее съесть.

Именно поэтому я собираюсь приготовить его сейчас.

Из всех особняков, которые я снимал до сих пор, в этом была самая шикарная кухня. Поэтому мне кажется забавным готовить очень простое блюдо на такой шикарной кухне.

Ну, в любом случае, давайте сначала возьмем необходимые ингредиенты из [Net Super].

Итак, базовые ингредиенты для приготовления свиной печени - это чесночный шнитт-лук, ростки фасоли, тертый имбирь и тертый чеснок (я купил оба в тюбике, чтобы сэкономить время), устричный соус, гранулированный куриный бульон и пара пакетов молока.

Большинство общих приправ у меня уже есть, так что этого вполне достаточно.

Когда ингредиенты под рукой, приступаем к подготовительной работе.

"Давайте подготовим печень".

Сначала печень нужно промыть холодной водой, избавиться от всех кровяных сгустков и удалить все жесткие нити, прежде чем нарезать ее на мелкие кусочки. После этого замочите кусочки печени в молоке на 15-20 минут, чтобы удалить все неприятные запахи.

Тем временем я нарезал шнитт-лук на кусочки размером 5 см и отложил их в сторону.

Затем я смешал маринад и соус с приправами. Для приготовления маринада смешайте саке, соевый соус, тертый имбирь и тертый чеснок и отложите в сторону. Для приготовления соуса смешайте в миске устричный соус, соевый соус, сахар и гранулированный куриный бульон.

Когда я готовлю картофель-фри, мне нравится добавлять в соус немного порошка

картофельного крахмала, чтобы он лучше прилипал к продуктам. Обычно я размешиваю крахмальный порошок в соусе, но поскольку я буду готовить много, лучше сделать суспензию картофельного крахмала на стороне и добавлять ее по мере необходимости.

Теперь пришло время извлечь печень из молока. После того как молоко стечет, промойте печень в простой воде. Слейте воду и обсушите печень кухонной бумагой, чтобы удалить лишнюю влагу. Когда печень станет достаточно сухой, добавьте в нее маринад и оставьте примерно на 5 минут.

Разогрейте сковороду на плите. Как только сковорода нагрелась, добавьте кунжутное масло и положите кусочки печени плоской стороной вниз в один слой. Дайте им пошипеть пару минут, прежде чем снять со сковороды.

Затем вытрите сковороду кухонной бумагой и снова добавьте кунжутное масло. На этот раз обжарьте чесночный шнитт-лук и ростки в течение минуты. Когда овощи немного размягчатся, добавьте печень и жарьте, помешивая, еще немного, а затем добавьте соус. Дайте свиной печени немного протушиться, затем добавьте суспензию картофельного крахмала и дайте соусу немного загустеть.

И готово!

"Хорошо, готово. Ух ты, как вкусно пахнет. Пахнет так, что отлично подойдет к рису. Давайте приготовим для всех миску со свиной печенью".

"Хорошо, быстро получилось".

""Да, да! Быстро, быстро!"

""Время есть! Время есть!""

Все вдруг начали толпиться на кухне.

"А, эй... не могли бы вы подождать в гостиной? Я скоро все принесу".

Мои знакомые неохотно вернулись в гостиную.

Что касается меня, то я быстро приготовил для всех порции печени на рисе и передал им.

"Так, это наполненное энергией жаркое из свиной печени. Она очень хорошо сочетается с рисом, поэтому мы будем есть ее с рисом".

"Печень по-фритюрному? Так вот откуда этот восхитительный запах?" Фер сморщил нос, глядя на миску.

"Пахнет хорошо, но мясо... это действительно печень?" Дора-тян с любопытством принялась к мясу.

Тем временем Суи уже ела его: ""Вкусно~ это действительно вкусно~"".

"Смотри, Суи уже ест", - сказал я ободряюще. "И да, это мясо - часть пакета с мясом, который я получил из мясной темницы".

"Часть субпродуктов? Хм, не думаю, что органы когда-либо пахли так раньше. Тем не менее, разве в нем не много овощей?"

"Это потому что это Свиная Печень Стир-Фрай! Это правило! На свиной печени должны быть чесночный шнитт-лук и бобовые ростки!"

"И все же..." Фер морщил нос от овощей.

Как бы сильно он ни ненавидел овощи, он не мог просто не есть их.

"Эй, Фер. Это довольно хорошо, соус ароматный и вкусный, и хорошо сочетается с этим белым зерном", - неожиданно поддержала Дора-тян.

""Аруджи~добавки , пожалуйста~"" Суи ясно показала свою поддержку, попросив добавки.

"Му,"

"Не надо мне "му". Просто попробуй. Разве я когда-нибудь подавал тебе что-то плохое? "

Фер все еще выглядел неохотно. Я, однако, был слишком занят, чтобы беспокоить его, и наложил еще порцию свиной печени для Суи.

Наконец, он сделал глоток, прежде чем как следует поесть.

"Хмпф, думаю, это неплохо. Но я все же предпочитаю больше мяса".

После того, как Фер горько рассмеялся, я подал себе рис и свиную печень.

"Как и ожидалось, рис и печеночная поджарка очень хорошо сочетаются".

Я вздохнул, поочередно съедая полный рот риса, а затем ложку печени. От вкуса печени мне захотелось пива.

Я всегда думал, что слегка резкий запах печени хорошо сочетается с пивом~.

"Хм, соус действительно ароматный и вкусный. Вкусный, но я очень хочу пива. Пива!"

Завтра нам нужно идти в подземелье, но, конечно, одного пива будет достаточно?

Прежде чем я успел передумать, я достал банку холодного пива из своего [Item Box].

Глоток, глоток.

"Аххх, вкусно! Я так и знал! Жареная печенка с пивом - это потрясающе!"

"Эй, ты пьешь алкоголь? Разве мы не идем завтра в подземелье?" внезапно раздался неодобрительный голос Фера.

"Все в порядке, я пью только одну банку". Должно быть, он вспомнил тот случай, когда я с группой людей устроил пивную вечеринку, а потом все были уничтожены выпивкой.

"Хамф, если ты так говоришь. Не забывай, что мы идем в подземелье, несмотря ни на что".

"Да, да".

"Я хочу несколько добавок этого", - Фер подтолкнул свою миску ко мне.

""Я тоже!""

""Суи, тоже~""

"Хорошо, давайте есть столько, сколько захотим!" воскликнул я, подбадриваемый пивом в моем организме.

Выйдя из ванны, я устроился в гостиной.

Фер уже лег спать. Дора-тян и Суи выпили фруктовое молоко сразу после ванны и улеглись спать в предвкушении завтрашнего похода в подземелье.

"Фуухх... значит, завтра мы пойдем в подземелье... Ну, все должно быть в порядке, ведь со мной мои знакомые и Абсолютная Защита. Ааа, почему-то я все еще не чувствую себя готовым к этому. От одной мысли о подземельях у меня трясутся ноги, но все с нетерпением ждут этого, так что я должен выложиться по полной".

Я допил свой консервированный кофе и уже собирался лечь спать, когда кое-что понял.

"Стоп, предложения! Еще не прошел месяц, но до крайнего срока осталось меньше недели. Не может быть, чтобы мы вернулись в течение недели, верно? Думаю, я мог бы... сделать им подношения за две недели? Это будет нормально? Я имею в виду, что на подготовку подношений за месяц уйдет гораздо больше времени, чем за две недели...".

Кто знает, каков уровень сложности этого подземелья, но по сравнению с подземельем Дорана и Эверинга, его точно можно пройти за две недели?

Кроме того, у нас есть телепортационные камни от партии [Ковчега], которые отправляют нас прямо на 30-й этаж. Так что... мы вполне можем вернуться сюда, даже если подземелье Башни окажется труднопроходимым.

Более того, я арендовал это место на две недели. Так что нам лучше вернуться сюда в течение этого времени.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2641981>