

Gumihou: Фу, эта и без того сложная глава заняла 2 дня на редактирование, но потом она не сохранилась? Пришлось переделывать!!!

Еще один уникальный японский рецепт в западном стиле. Даже в этом случае он довольно редок. Этот рецепт больше похож на легкий взлом пирога, чем на настоящий рецепт пирога.

Было также довольно неуместное взаимодействие, которое, как позже поняла Гуми, было создано специально для того, чтобы объяснить, почему Мукоуда вдруг решил сделать рецепт пирога "Хлебные Пирожки".

В любом случае, это сделало все более естественным.

Первым монстром, с которым мы столкнулись на 32-м этаже, был... Каменный Голем.

Он бросился на нас, но Суи сразу же убила его.

Следующим появился тоже голем, но тусклого серебристого цвета.

"Хм, железный голем. Они довольно крепкие, и с ними трудновато справиться".

""Эй, они же слабы к теплу, верно? Возьми это!"

Гуууууххх!!!

Из пасти Дора-тян вырвалась мощная струя Искусственного Дыхания Дракона, окутав голову Железного Голема. Когда голова расплавилась, он упал вперед с громким треском.

"Это работает", - задумчиво сказал Фер.

""Дора-тян удивительна~~"" восхищенно сказала Суи.

""Эхехе, ну конечно!""

Пока мои знакомые хвалили друг друга за их способность вызывать бессмысленные разрушения, я смотрел на упавшего Железного Голема.

Он исчез, оставив после себя что-то похожее на тусклый серебристо-серый камень.

"Эй, почему Дроп выглядят так жалко?" - Дора-тян была явно недовольна "наградой".

"Хм, может, он и выглядит немного печально, но это монстр более высокого уровня, чем Каменный Голем, верно? Значит, дроп должен быть чем-то более ценным". сказал я, активируя [Оценку].

[Фрагмент железного голема].

Элемент магического железа. Магическое железо из фрагментов Железных Големов более ценно, чем обычное магическое железо.

"Магическое железо? Эй, разве у Зигвальда-сан из [Ковчега] не было молота, сделанного из этого материала? Он тоже очень гордился им. Более того, магическое железо подземелий должно быть лучше, чем обычное". ободряюще сказал я Доре-тян. "Похоже, у твоего Железного Голема отличный дроп".

""Правда? Хах! Я такая классная!!! Суи, я уничтожу всех Железных Големов, а ты получишь Каменных Големов, хорошо?""

""Хорошо~!""

Естественно, я, Мукоуда, отвечаю за сбор дропа. Так как я совсем не умею обращаться с големами.

В любом случае, мы довольно быстро добрались до комнаты босса.

На этом этаже было не так много авантюристов. Пробегая по коридорам, мы встретили группу, сражающуюся с парой големов. Когда Дора-тян и Суи уничтожили големов своими мгновенными атаками, все авантюристы потрясенно откинули челюсти.

В Зале Боссов не было ни одного "самого сильного" босса, просто множество каменных и железных големов. Естественно, они были быстро уничтожены Суи и Дора-тян.

Собрав дроп, мы отправились на 33-й этаж.

Первым монстром на этом этаже был железный голем.

Естественно, Дора-тян быстро расправился с ним с помощью своего Дыхания Дракона. Один за другим появлялись все новые и новые Железные Големы. Все они были уничтожены Дорой-тян.

Гуу-гуу-гуу

Дыхание Ложного Дракона легко уничтожило големов.

""Му, Суи тоже хочет сражаться...""

"Уму, у Дора-тян есть преимущество против Железных Големов", - сказал Фер. "Пусть он это сделает, так мы сможем двигаться быстрее".

"Ахаха, так мы быстрее доберемся до следующего этажа, а Суи сможет сразиться с большим количеством монстров. Так что не беспокойся об этом".

""Правда? Хорошо~!""

С Дора-тян, уничтожающей всех железных големов, которые попадались на нашем пути, мы медленно, но уверенно пробирались по 33-му этажу.

Наконец, когда осталась только комната Босса, Дора-тян, единственный участник на этом этаже, внезапно объявила.

""Я голодна~""

Мне пришлось рассмеяться над этим слегка раздраженным телепатическим сообщением. Ну, это вполне естественно, что он проголодался после сжигания (в буквальном смысле?) такого количества энергии.

""Суи тоже голодна~""

"Уму, я тоже. Кроме того, уже поздно. Давай сначала поспим, а завтра продолжим".

"Правильно, лучше отдохнуть перед тем, как бросить вызов Боссу. Есть поблизости безопасное место, Фер?"

"Сюда."

С Фером во главе, мы пошли в ближайшую безопасную зону.

"Боже, вы, ребята, иногда доставляете немало хлопот..."

Пробормотал я себе под нос, изучая экран [Net Super].

Когда мы пришли в безопасную зону, Фер вдруг заявил: "Я хочу свежеприготовленной еды. Здесь нет других авантюристов, так что приступай".

"... .."

Хотя это правда, что мы единственные в безопасной зоне, твой способ просить еду просто ужасен, понимаешь?

В любом случае, никакое бормотание не поможет поставить еду на стол, так что давайте начнем.

"Приготовь что-нибудь другое".

"Подожди, что теперь?" Я надеялся приготовить что-то вроде мясного жаркого с рисом...

""Да! В последнее время у нас было много риса, давай вместо него возьмем хлеб!""

"Эй, ребята, разве я не давал вам в прошлый раз собаку Болоньеze в булочках?"

""О да, это было вкусно. Тогда что-нибудь другое с хлебом.""

"Отлично, отлично."

Вот почему я сейчас просматриваю [Net Super] в поисках вдохновения...

"О? Нарезанный хлеб сегодня в продаже? Какое приятное совпадение. Подожди, нарезанный хлеб... что-то другое... Мило! Давайте сделаем это!"

Я наткнулся на этот рецепт еще в Японии, когда рылся в Интернете в поисках идей, как использовать большое количество мясного фарша, который я купил на распродаже. Хлебный пирог "Пирожки", разновидность настоящего русского пирога "Пирожки", стал ответом.

Этот рецепт был вкусным, простым в приготовлении и использовал большое количество мясного фарша и нарезанных кубиками овощей. Я уверен, что он понравится всем.

Купив пачку нарезанного хлеба, а также другие необходимые ингредиенты. Я достал свою волшебную печку и приступил к подготовительным работам.

Сначала нарежьте лук кубиками и обжарьте его до полупрозрачности.

Затем добавьте мясной фарш. Я использовал свиной и говяжий фарш, так как мне нравится насыщенный вкус говядины и нежная текстура свинины. Я разделил мясо в процессе жарки на крошки, а затем добавил замороженные кубики овощей, которые я только что купил на [Net Super].

В качестве приправы я воспользовался своим любимым способом и раскрошил в смесь кубик консоме, а затем отрегулировал вкус с помощью соли и перца. Когда мясо было готово, я отложил его в сторону, чтобы остыло.

Теперь перейдем к интересной части рецепта - "кондитерской оболочке".

Сначала срежьте с хлеба корку, а затем расплющите белый квадрат скалкой. Затем положите в центр хорошее количество начинки, оставив всего 1 см пространства для уплотнения смеси. В качестве герметика я люблю использовать суспензию из муки и воды.

Выложив все хлебные пирожки "Пирожки" на противень, я смазал их небольшим количеством салатного масла и отправил в духовку для запекания.

Пока первая партия готовилась на гриле, я приступил ко второй порции. Хм, в следующий раз мне стоит попробовать добавить в начинку кетчуп или порошок карри, может быть, сначала намазать хлеб дижонской горчицей, или...

"Ой-ой-ой! Разве еще не готово?"

""Ах~ нет ничего лучше запаха готовящегося хлеба~""

""Он пахнет восхитительно~""

"Дайте еще две минуты", - сказал я. Запах поджаривающегося хлеба и мяса просто потрясающий, неудивительно, что они нетерпеливы.

Вскоре печь зашипела.

Когда я открыла дверцу духовки, запах, казалось, хлынул на мое лицо.

"Теперь мы можем есть?"

""Мы можем поесть сейчас?""

""Поесть сейчас~?""

"Подождите", - сказала я, надевая перчатки для духовки и выдвигая противень. Я как раз ставил горячий противень с хлебными пирожками "Пирожки" на плиту, когда группа людей внезапно бросилась в безопасную зону.

"Вперед! Вперед! Вперед!"

Я застыл на месте.

Будучи очень бдительными людьми, авантюристы, которые только что ворвались сюда, обратили свое пристальное внимание на аномалию в безопасной зоне. А именно, на странного парня, держащего горячий поднос с едой рядом с магической плитой.

Я действительно не могу винить их, когда их рты коллективно раскрылись в шоке.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2694030>