Глава 89 – «После тяжелого рабочего дня давайте приготовим мясной пирог!»

Во-первых, мы наконец-то справились с вивернами…

[Суи, ты можешь извлечь кровь из виверн?] – поскольку Суи смогла извлекать кровь у быков с кровавыми рогами, я думал, что она сможет сделать и это.

[Да, я могу это сделать] – согласилась Суи.

[Кровь виверн? Что ты собираешься делать?] – Фер выглядел озадаченным.

[Ну, я думаю, что отсутствие крови предотвратит гниение мяса и запах, вот и все.]

[Вот это да, аруджи! Суи высосет всю кровь.] – скажу им, что мясо, которое они собираются съесть, будет лучше без крови.

[Яд виверн это не проблема, если ты проследишь за мешком, что расположен на хвосте рядом с самой иглой.] – объяснил Фер. – [Яд не испортит мясо, если ты будешь острожен.]

Так оно и есть.

[Суи, на хвосте расположен ядовитый мешок, поэтому проследи за этим] – я предостерег её. – [Ты ведь все равно можешь высушить все тело от крови?]

[Да, я поняла.] – сказала Суи, вздрогнув.

Большая слизь? Да, после того, как она выросла, небольшие слизни стали делать всю работу за нее.

[Все, высосите кровь из этих монстров…] – приказала Суи маленьким слизням. Каждый из них направился к трупам виверн, цепляясь за их тела.

Я наблюдал, как каждая прозрачная слизь постепенно краснела, высасывая кровь виверн. Поскольку каждая слизь завершила свою задачу, они испарились.

[Аруджи, все сделано…] – сказала мне Суи.

[Спасибо, Суи.] – я положил высушенные тела виверн в свое хранилище. Я не был уверен, что делать с головами виверн, но я решил взять их с собой, чтобы позже сохранить их. Может быть, гильдия может купить их у меня.

Сейчас время еды. Когда я задумался о приготовлении еды, запах крови вдруг отвлек меня.

[Суи, извини, что я прошу тебя об этом, но не могла ли ты впитать кровь, которая прямо передо мной?]

[Да, легко…] – маленькие слизни медленно принялись всасывать кровь, которая медленно растекалась по лугам. Отлично.

[Спасибо, Суи. Я приготовлю сейчас что-нибудь вкусное.]

[Да, я хочу есть прямо сейчас] – радостно отозвалась Суи.

[Ммм, для меня тоже что-нибудь приготовь] – добавил Фер.

[Ага-ага] – теперь настала очередь Фера хорошо провести время.

Я подумал над тем, что нужно что-то быстро приготовить. Употребление жареной пищи под таким голубым небом – это то еще дело! Я приготовлю пирог с фаршем. Я бы купил ингредиенты из «Net super», но мне пришлось использовать фарш, который я приготовил раньше.

Хммм, как насчет 100% мясо быков с кровавыми рогами и немного мяса генерала орка? А если смешать? Три разных вкуса и приятный контраст.

Сначала я нарезал лук, так как он нужен мне для приготовления пирога. Это напоминает стейк для гамбургера, но с сухарями, поэтому мне пришлось закупиться ими в «Net super».

В то время, как передо мной высветилось открытое меню, я решил купить премиальное пиво, потому что оно хорошо сочетается с пирогом, или наоборот? Без разницы.

Я замочил небольшое количество сухарей в молоке, а затем добавил измельченное мясо. 50/50 мяса кровавого быка и орков. После, в дело пошел нарезанный лук, яйца, соль и перец.

Я перемешивал все тщательно до тех пор, пока фарш не стал липким. Приготовив смесь, я сделал шарики подходящего размера, а после размял их. Поскольку я все еще экспериментировал, я сделал их достаточно маленькими, чтобы их можно было съесть за раз. Я повторил то же самое с мясом орков и быков, чтобы получить хорошее сочетание различных вкусов.

Я окунул фрикадельки в пшеничную муку, во взбитые яйца, а после, наконец, в панировочные сухари, перед тем, как обжарить их на масле.

…

Нет больше никаких способов сделать их вкуснее, если не обжарить. Здесь нет соуса, только один уксус… и немножечко успеха.

Соки просачивались из мяса, создавая вкусную и ароматную хлебную и хрустящую корочку. Просто жареный тост с фаршем, без добавления соусов и дополнительных добавок. Победа!

[Эй, почему ты ешь это в одиночку? Дай нам тоже часть!] – сказал Фер телепатически.

Да, да, держи.

[Хорошо, прежде всего я приготовил жареный пирог с фаршем, состоящий из смеси мяса быка и орков] – и передал двум боевым маньякам некоторые образцы прямо со сковороды. – [Осторожно, они горячие.]

[Да, горячие, но вкусные. Мясо просто разрывается от соков.] – сказал Фер телепатически. Его рот был слишком полон, чтобы продолжать.

[Действительно вкусные…] – согласилась Суи.

[Хорошо, попробуйте эти, добавлю к ним немного Вустерского соуса.]

Данный соус рекомендуется для подобного блюда.

[О, они еще вкуснее с этим черным соусом сверху.]

[Да…] – согласилась Суи.

Кажется, что они оба, предпочитают есть их с соусом. Я приступил к делу, быстро обжаривая мясные пирожки всех трех типов, прежде чем подавать их.

[Этот жареный пирог с фаршем, приготовленный только из мяса быка.] - я передавал каждому кусочек. – [На этой тарелке пироги с фаршем орков.] – продолжал я раздавать тарелки каждому.

Я также оставил порцию и для себя, вспомнив, что у меня толком то и ничего не осталось, ибо эти обжоры съели практически все. Нельзя больше это упускать.

Двое размахивали своими порциями.

[Итак, три разных вкуса. Какой бы вы предпочли?] – спросил я о приготовлении нашей будущей еды.

[Этот вкусный, но мне больше понравилось с мясом быков с кровавыми рогами] – сказал Фер, пораздумав.

[Суи думает, что они также вкусные, но мне нравится этот…] – щупальце Суи указывало на фарш из мяса орков.

[Что ж, мое предпочтение отдается пирогу, состоящему из смешанного фарша.] – объявил я. – [Мы трое любим разные версии приготовления.]

[Эй, они ВСЕ вкусные. Ты должен снова их приготовить.] – сказал Фер.

[Суи тоже хочет съесть их все…]

Я тот, кто все здесь готовит, поэтому все зависит от меня, но я снова сделаю все три пирога.

[Фух… животик Суи полон.]

[Мой тоже набит.] – вмешался Фер. Ну и обжоры вы! Победа!

Стоя в одном положении, я продолжил готовить пирог, прежде чем я успокоюсь, чтобы поспешить оценить плоды своего труда.

Ха…~ пиво вкусное.

Один укус свежего мяса, ммм. Я добавил немного Вустерского соуса на следующий кусочек. Успешно! Соус и мясные соки смешались на моем языке. Я сглотнул, а потом выпил еще больше пива, улыбаясь.

[Хах, это самое лучшее.] – я медленно наслаждался сочетанием премиального пива и жареного фарша.

http://tl.rulate.ru/book/6112/321653