

Так, что бы сегодня приготовить на обед? Разумеется, мясо гигантского тарепо. Как ни странно, раньше я уже ел страусиное мясо. Однажды я ужинал в изакае, и оно было в меню. Я его заказал, удивившись подобной редкости. Насколько я помню, мясо было довольно вкусным, постным и не было похоже на птицу. А теперь в моих руках оказалось мясо гигантского тарепо, и я решил попробовать приготовить его так же, как и тогда – сделать страусиную отбивную. Кстати, стоит заметить, что мясо страуса можно употреблять в сыром виде, например, в виде корейского блюда, приправленного юхоэ с сырым яйцом, или даже в виде карпаччо по-итальянски, если тонко нарезать мясо, предварительно пожарив его и полив соусом. Вариант с карпаччо был заманчивым, но, если так подумать, то с отбивной можно было выпить пива. Ну, решено – делаю её.

Для начала я купил в «Net Super» ингредиенты. В первую очередь – кислый соус понзу, чтобы замариновать мясо гигантского тарепо, как свинину. Приготовлю отбивную по-милански, значит, мне понадобятся мука и травяная соль, яйца, сухари и сыр – и, конечно же, оливковое масло, потому что, ну, по-итальянски же готовлю! Bellissimo! (И это единственное итальянское слово, которое я знаю...)

Ох, и пиво. Нельзя о нем забывать.

Купив ингредиенты под пристальными взглядами троицы троглодитов, я быстро передумал – пожалуй, сначала сделаю карпаччо и оставлю его в хранилище на потом. И уже тогда займусь отбивными.

[Фер, ты же владеешь ледяной магией?] – спросил я. Вроде, в его статусе она была указана, но...

[Нуууу, ледяной магией? Владею], – ответил Фер.

[Тогда можешь сделать немного льда и положить его сюда?] – Я протянул Феру большую миску – такими большими я никогда не пользовался, когда готовил только для себя. А вот для того, чтобы прокормить моих трёх монстров, мне пришлось неслабо обновить кухонную утварь.

[Как скажешь.] – Фер сосредоточился, и в миску упал большой кусок льда. – [Пожалуйста.]

[Ах, слишком большой...] – сказал я. – [Ничего, сейчас куплю ледоруб и разломаю.] – Я начал было открывать «Net Super», но Фер меня остановил.

[Слишком большой?] – Когда я кивнул, кусок льда в миске внезапно рассыпался на части. Я заморгал, и Фер спросил: – [Так лучше? Могу разбить ещё больше, если хочешь.]

Иногда я забываю, насколько мощной магией обладает Фер и насколько легко она ему даётся. Пожалуй, даже спустя несколько месяцев, проведённых в этом мире, я не привык к магии. Ну да ладно, надо заняться едой. Так, сначала надо сделать карпаччо из гигантского тарепо.

В первую очередь я посолил и поперчил большой кусок мяса и пожарил его на оливковом масле до корочки. Охладив его в ледяной бане, которую для меня приготовил Фер, чтобы избавить мясо от остаточного тепла, я вытер влагу бумажным полотенцем, а потом нарезал его на тонкие ломтики толщиной около 5 мм. Положив их на тарелку, я полил их цитрусовым соусом понзу и попробовал кусочек.

Ооо, как вкусно. Гигантский тарепо был похож на огромного страуса, и на вкус он тоже походил на страусиное мясо, которое я когда-то пробовал, но, если подумать, чем-то оно отличалось. Напоминало скорее нежирную говядину, что было весьма неожиданно, ведь мясо было птичьим. Зато оно было вкусным и хорошо сочеталось с соусом понзу, который я добавил. Ну да ладно, твёрдое нежирное мясо прекрасно подойдёт для обжарки, поэтому пора было заняться отбивными. А нарезку я решил оставить на потом. По крайней мере, я так планировал.

[Эй, ты что это делаешь?] – поинтересовался Фер, когда я начал перекладывать мясо в хранилище. – [Давай-ка сюда.] – Ах, видимо, моя голодная армия не в состоянии подождать.

[Я просто экспериментирую. На ужин я хочу приготовить кое-что другое, а это оставить на будущее. Вы хотите попробовать сразу? Вы же в курсе, что мясо практически сырое?]

[Давай сюда], – сказал Фер.

Ладно-ладно. Я разделил нарезку тарепо на три части и поставил их перед Фером, Дорой и Суи, которые сразу же кинулись есть.

[Ох, мясо просто замечательное], – сказал Фер, как только доел.

Не понимаю, о чем он. Карпаччо же практически сырое, и его сложно разжевать.

[Какая освежающая горчинка, даже добавки захотелось], – сказал Дора.

Так тебе тоже понравилось? Цитрусовый соус понзу хорошо сочетается с таким мясом.

[Хозяин, добавки?] – Суи тоже уже доела?

Нужно было поторопиться с приготовлением отбивных, а то нарезки уже не осталось. Первым делом я положил сухарики в полиэтиленовый пакет и хорошенько их измельчил, смешав с сыром и травяной солью. Отбив мясо гигантского тарепо, чтобы размягчить сухожилия, я посолил и поперчил его, а потом посыпал мукой и намазал яйцом, чтобы к отбивным прилипла панировочная смесь, приготовленная заранее.

Чтобы приготовить отбивные, я взял сковороду, залитую примерно сантиметром оливкового масла, доведённого до кипения, хотя обычно для отбивных и карааге я брал фритюр с подсолнечным маслом. Я прожарил отбивные до хрустящей корочки и решил не заморачиваться с дополнительной приправой, так как в панировочных сухарях уже была соль. Правда, я добавил немного лимонного сока, раз уже решил готовить отбивные по-милански.

Я приготовил много отбивных: по три для Фера и Суи, и одну для Доры, а потом разложил их по тарелкам и поставил перед ними.

[Ну как, нравится лимонная заправка?] – спросил я, и Фер кисло посмотрел на мясо, а потом проглотил его за один укус.

[Уму], – заявил он, склонив голову и кивнув. – [Да, но можно бы и добавки.]

[Мне тоже нравится], – согласился Дора, разбираясь с собственной порцией. – [Но мне хватит одной отбивной.]

[Суи тоже согласна на кисленькую добавку.] – Тарелка Суи, разумеется, уже опустела.

Ладно-ладно. Я уже занялся отбивными по-милански для Фера и Суи, но в этот раз и для себя тоже. И, разумеется, с жареным мясом... Пшшш! Ах, какое же пиво вкусное. Я хотел выпить его с карпаччо, но, если так подумать, с горячими отбивными оно пошло даже лучше.

Я укусил отбивную, хрустящую, вкусную, с сырной панировкой, придавшей мясу прекрасный запах. Запил пивом, откусил ещё кусок. Аааах, почему же пиво так хорошо идёт с жареным? Ой, забыл лимонный сок. Я попрыскал оставшуюся отбивную и укусил ещё раз. О, да, освежающая кислинка в сочетании с мясным соком, мммммм, а потом её можно запить ещё и пивом.

[Добавки!]

Я положил Феру и Суи ещё отбивных, но в этот раз без лимонного сока, чтобы посмотреть, понравился ли им. Они оба решили, что предпочитают есть мясо без кислого соуса, а потом сказали, что наелись. Вторую отбивную я съел с хлебом, полив кетчупом и добавив измельчённой капусты, и вышло очень вкусно.

Пометив мясо гигантского тарепе как хорошее, я сделал ещё отбивных, пока оставались ингредиенты, и убрал их в хранилища на будущее. Убравшись, я постелил Феру и Доре в конюшнях таверны, а сам вернулся в комнату с Суи.

Наевшаяся Суи сразу отправилась спать, но у меня ещё оставались дела. Я хотел посмотреть, подойдёт ли волшебная сумка для маринования и замачивания мяса, раз Фер сказал, что время внутри неё не останавливается.

Первый эксперимент проведу с мясом, маринованным в мисо. Я нарезал кубиками мясо орка и кровавого быка и положил их в большие пластиковые пакеты, частично заполненные мисо и другими ингредиентами. Мешочки я отправил в большую волшебную сумку, намереваясь завтра утром приготовить мисо-яки и посмотреть, что получится.

Но на этом я не закончил: я хотел приготовить мясного фарша с помощью превосходной мифриловой мясорубки, которую мне сделала Суи. Я закинул в неё большие куски мяса орка и кровавого быка, поразившись тому, с какой лёгкостью проворачивается ручка при приготовлении фарша. Закончив с ним, я убрался, вернул все вещи в хранилище предметов и пошёл спать.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/669090>