

Глава 926 - Жареный Бритвенный Моллюск!

Послышались звуки движущегося песка.

Глаза Нетери раскрылись и она немного перепугалась.

Бу Фан скользнул в сторону и ухмыляясь смотрел на место, где только что рассыпал хрустальную соль.

Внезапно из земли вылетела водяная стрела. Нетери нахмурилась и в одно мгновение отскочила подальше.

Песчаная почва разверзлась, и оттуда медленно выползло существо размером с половину взрослого человека.

— Что это такое?! Оно посмело напугать меня! — холодно воскликнула Нетери, с безразличием смотря на существо, только что выскочившее из песка.

Затем она подняла руку, и вокруг нее закрутилась энергия преисподней.

— Хватка Преисподней.

Бум!

В этот момент Бу Фан потерял дар речи. Дракониий Фиолетовый Бритвенный Моллюск, только что вылезший из песка, был разорван одной ладонью Нетери.

Моллюск был разрушен, и вокруг валялись куски мяса.

Кусок мяса упал рядом с Бу Фаном. Он с досадой посмотрел на Нетери и присев, поднял кусок. Он пощипал мясо, думая, что оно хорошее.

— Это неплохой ингредиент... К сожалению, он оторван.

— Ты сказал про морепродукты. Ты серьезно? Это съедобно?

В этот момент Нетери взяла себя в руки. Она поняла, что только что сделала что-то действительно глупое.

— Конечно, это съедобно. Вкус у него неплохой.

Бу Фан некоторое время смотрел на Нетери. Он не винил ее. На самом деле, ему не в чем было ее винить, поскольку по пляжу можно было найти много таких моллюсков.

Бу Фан развернулся и медленно пошел вперед.

На этот раз Нетери спокойной последовала за ним. Она скептически посмотрела на Бу Фана, обнаружив, что его походка была несколько странной.

Пока они шли, Бу Фан тихо посылал ментальный сигнал, чтобы охватить все место. Всякий раз, когда он ступал на землю, он чувствовал изменение энергии под ногами.

Дракониий Фиолетовый Бритвенный Моллюск часто обитал глубоко в песке. Он мало бы чего добился, если бы сыпал солью направо и налево, поэтому он искал отклика от моллюска и в

обнаруженном месте сыпал солью. Вот как он выманил моллюска раньше.

— Он здесь. — Сказав это, Бу Фан достал хрустальную соль и высыпал ее.

Нетери уставилась на землю. Вскоре снова раскрыла глаза.

Пустая песчаная площадка внезапно вздыбилась, песок и гравий полетели в разные стороны. Затем из него высунулся гигантский моллюск.

Это было какое-то ракообразное существо. Его панцирь был пурпурного цвета с множеством узоров.

Это был Драконий Фиолетовый Бритвенный Моллюск, о котором только что упоминал Бу Фан, отличный кулинарный ингредиент.

Во всяком случае, Нетери так не думала. Она не знала, какая часть этой штуки съедобна.

Как только моллюск высунулся, он выстрелил водяной стрелой в Бу Фана.

Бу Фан лишь слабо улыбнулся и высвободив ментальную энергию, попросту обездвигил моллюска. Его водяная стрела разлетелась вдребезги.

Бу Фан погладил моллюска, осторожно приподнял его за раковину и направился к морю.

Волны плескались о песчаный берег.

Бу Фан шагнул в воду, направляясь к относительно глубокому участку. Затем он почистил бритвенный моллюск, смыв с него всю грязь и песчинки.

После этого Бу Фан снова схватил раковину. Другая его рука взмахнула, бросая банку с кристаллической солью Нетери, которая наблюдала за происходящим на расстоянии.

— Вот, возьми эту хрустальную соль. Ты пойдешь и найдешь еще бритвенных моллюсков. Сначала я его зажарю... — как что-то вполне естественное сказал Бу Фан.

Затем он поплыл по волнам, возвращаясь на корабль с гигантским моллюском.

В этот момент Уайти и Цветочек сошли с корабля. Бу Фан попросил Уайти поддержать моллюска, а сам принялся сооружать на берегу жаровню.

С грохотом на песчаном берегу появилась Сковородка из Панциря Черной Черепахи.

Бу Фан также достал решетку, на которой раньше жарил мясо. Он сплел проволоку, сделал сеть, и поместил ее над сковородой.

Открыв рот, он выпустил темно-золотое Обсидиановое Пламя.

На самом деле, на его нынешнем уровне Обсидиановое Пламя не могло удовлетворить его ежедневные потребности, так как оно не могло достаточно быстро приготовить много ингредиентов. Хотя оно имело чрезвычайно высокую температуру, у него было немного проблем с приготовлением ингредиентов класса короля демонов.

Если бы у Бу Фана была слабая ментальная энергия, он не смог бы приготовить ингредиенты класса короля демонов.

Он понимал, что если в будущем он встретит некоторые высокоуровневые ингредиенты, то не сможет их приготовить с помощью своего нынешнего Обсидианового Пламени.

Бу Фан думал над этим, но не стал тратить много времени на размышления. В любом случае, сейчас это было бесполезно.

Когда пламя разгорелось высоко, сеть мгновенно нагрелась.

Шипение!

Бу Фан получил от Уайти моллюска и положил его на решетку для жаркого.

Затем Бу Фан достал из хранилища системы приготовленные им ингредиенты.

Кухонный нож из драконьей кости крутился в его руках, перемалывая зубчики чеснока. Затем он налил немного маслянистого сока и приготовил вино, сделав хороший соус.

Шипение!

Жидкость непрерывно капала с жареного моллюска, падая в огонь. Капли жидкости мгновенно испарились, превратившись в белый пар.

Цвет мяса менялся на невооруженной глазу скорости. Пока он готовился, медленно распространялся мясной аромат.

С хлопающим звуком раковины моллюска раскрылись, обнажив белое мясо.

Сочное белое мясо моллюска медленно набухало, выглядя довольно красиво. Из мяса начали сочиться капли маслянистого сока.

Бу Фан смазал мясо моллюска маслянистым соусом. Мгновение спустя мясо моллюска начало излучать искрящийся золотой свет.

Цветочек смотрела на сочное, жирное мясо моллюска, не в силах скрыть своего возбуждения.

Далеко от них...

Нетери методом Бу Фана пыталась выманить больше моллюсков. Однако она не знала, куда именно сыпать соль, поэтому всякий раз колебалась.

Внезапно ее глаза сузились. Она заметила дыру и направившись к ней, высыпала в неё щепотку соли. После этого она быстро зашагала прочь, стараясь держаться как можно дальше от этой дыры.

Ее длинные черные волосы рассыпались каскадом, когда она обернулась, глядя на то место, куда только что насыпала соль.

Через некоторое время ... ничего не произошло.

— Может быть ... это не выйдет наружу? — Хмурилась Нетери.

Она схватила банку и подошла к дыре, в которую только что насыпала соль.

Вдруг...

Песчаный пляж содрогнулся.

Дрожь оказалась настолько сильной, что даже Бу Фан обернулся .

Бум!

В этот момент из песка вынырнула большая тень, и тут же вылетела массивная водяная стрела.

Тело Нетери быстро скользнуло прочь, отбрасывая тени, когда она увернулась от водяной стрелы. Затем она подняла голову и посмотрела на существо перед собой.

Уставившись на него, она невольно вдохнула холодный воздух.

— Такой огромный ...

Выскочивший моллюск был размером с дом. Его драконьи узоры слабо светились, как будто он мог выстрелить ослепительным сиянием в любой момент.

Увидев его, Бу Фан сощурился.

— Ей ведь просто повезло? Она нашла Имперского Драконьего Фиолетового Бритвенного Моллюска! Его вкус будет намного лучше! — Воскликнул Бу Фан.

Затем его губы дрогнули. — Плохо. Я должен остановить Нетери, иначе она раздербанит его на части!

Однако Бу Фан был немного занят поджариванием моллюска, поэтому он не мог резко двинуться с места. Обернувшись, он увидел невинную Цветочка.

Бу Фан тут же сообразил и сказал: — Цветочек, Ты не могла бы побрызгать этой пряностью на мясо, пока меня не будет?

— Конечно! — Цветочек осторожно взяла тарелку со специями от Бу Фана, слегка кивнув ему.

Бу Фан ухмыльнулся и развернувшись, тут же бросился к Нетери.

Он ... хотел спасти Имперского Драконьего Фиолетового Бритвенного Моллюска.

Нетери посмотрел на гигантского бритвенного короля моллюсков. Когда энергия медленно закружилась вокруг нее, она подняла руку, ее глаза стали такими холодными.

— Умри! — естественно, сказала она. Затем ее тело метнулось наружу так же быстро, как струя света.

Однако как раз в тот момент, когда ее удар был готов достичь моллюска, перед ней появилась тень, которая отбросила моллюска прочь.

Бум! Бум!

Пока гигантский моллюск катался по берегу, поднимался пыль и песок.

Нетери непонимая посмотрела на Бу Фана. Ее лицо выглядело озадаченным.

— Это Имперский Драконий Фиолетовый Бритвенный Моллюск, ингредиент, который не менее

вкусен, чем Кровавый Лобстер.— Объяснил Бу Фан.

Ингредиент, который был не менее вкусным, чем кровавые омары?

Глаза нетери заблестели. В ее голове возник аромат Омаров с маслянистой кровью.

Сглотнув слюну, она кивнула.

Далеко от них Дракон пурпурная бритва Король моллюсков пытался зарыться и спрятаться в глубоком песке. Однако рядом с ним появился Бу фан.

Затем он повернулся и сказал: — Ты вышел, а теперь хочешь сбежать?

Бу Фан схватил моллюска за раковину и медленно потянул ее вверх.

После того, как он вытащил и очистил его, Бу Фан разрезал мясо на более мелкие куски, а затем положил его в хранилище системы. Как только это было сделано, он вернулся с Нетери на корабль.

К этому времени мясо жареного моллюска должно быть готово.

Нетери тоже уловила аромат в воздухе, и у нее невольно потекли слюнки.

Однако, как только Бу Фан и Нетери поднялись на палубу, уголки их губ задержались.

У стойки для жаркого Цветочек держала моллюска, который был даже больше ее тела, и откусывала от него по кусочку.

Она ела до тех пор, пока ее рот не стал жирным, и ей пришлось открыть рот, чтобы выпустить горячий пар.

Мясо моллюска, намазанное фиолетовым чесночным соусом Бу Фана, источало густой аромат. Кусочки пурпурного чеснока катались по мясу моллюска.