

— К... К... Кровь! — Баблу внезапно охватило головокружение, и ее тело качнулось, когда она упала на бок.

— Что с тобой происходит? — Майк поспешно поддержал ее, положив руку ей на плечо. Затем он посмотрел на розовую часть в центре стейка, и на его лице появилось странное выражение, когда он спросил: «Ты не боишься крови, не так ли?»

Бабла отвела взгляд от стейка. Сделав два глубоких вдоха, она сумела прийти в себя и упрямо покачала головой. «Я не боюсь крови! Я просто внезапно почувствовала себя немного плохо».

— Твой стейк средней прожарки, поэтому центр выглядит немного розовым, но он определенно не сырой и не имеет вкуса крови. Это будет действительно полезно для твоего тела, учитывая, что ты страдаешь анемией. Если ты действительно боишься крови, тогда мы можем поменяться стейками, — предложил Майк, убирая руку. В конце концов, оказалось, что она довольно хрупкая.

— В этом нет необходимости; Я не боюсь крови! — Бабла твердо покачала головой, глядя на стейк на своей тарелке. Она снова подняла вилку, воткнула ее в кусок говядины, который она ранее отрезала, а затем сунула в рот с закрытыми глазами.

Ужасного потока металлической крови так и не последовало. Ее зубы легко прокусили нежную говядину, и богатый вкус вина, смешанный с мясным соком, разлился ей в рот. В сочетании с этим особым соусом, который мгновенно воспламенил ее вкусовые рецепторы, Бабла почувствовала, как крошечная фея танцует на кончике ее языка, разглаживая ее туго нахмуренные брови.

Она осторожно жевала стейк и обнаружила, что говядина невероятно нежная. После замачивания в красном вине перед приготовлением не осталось ни одного неприятного запаха, который обычно присутствует в говядине, но первоначальный вкус был полностью сохранен.

Только тогда из говядины вылился слабый сладкий привкус крови, но это не был мучительный металлический привкус. Вместо этого это была тонкая сладость, которая придавала вкусу стейка еще большую сложность. Бабла чувствовала себя так, словно она сидела в большой ванне, а все ее тело было погружено в красную жидкость. Богатый аромат красного вина витал вокруг нее с оттенками кровавой сладости. У нее возникло желание стонать от удовольствия.

Теплые струйки скользили по ее горлу в живот, а затем пробегали по конечностям, давая ей то же чувство комфорта, которое она испытывала от принятия теплой ванны.

Более того, часть этого тепла собралась в ее груди. Ей казалось, что это ощущение невозможно описать, но все же было очень комфортно.

Бабла ясно чувствовала, как ее слабое тело быстро восстанавливает свою энергию. Если раньше сахарная вода была просто закуской, то этот стейк действительно был главным блюдом.

Этот стейк действительно такой же вкусный, как и кебаб из ростбифа! Хотя вкус совсем другой, он ничем не уступает шашлыку! Проглотив кусок говядины, Бабла открыла глаза и посмотрела на стейк перед собой с изумлением в глазах.

Окровавленные волокна, которые вызвали в ней тошноту, внезапно перестали казаться такими отвратительными после того, как она попробовала восхитительный стейк. Вместо этого они выглядели довольно заманчиво.

Бабла немедленно съела еще кусок, не раздумывая. Невероятный вкус распространился по ее рту с безрассудной энергией, заполнив ее пустое тело и полностью избавив ее от этого слабого ощущения.

Какое потрясающее чувство! Это блюдо имеет тот же эффект, что и ростбиф! Возможно, это из-за этих кровянистых волокон, но я чувствую, что даже мой кровоток ускорился и восполнился. К тому же... Странное ощущение в груди. Бабла почувствовала изменения, происходящие в ее теле, и была полностью погружена в блаженство, когда ее большой бифштекс быстро уменьшился в размерах.

Увидев это, Майк с улыбкой покачал головой. Тело Баблы всегда было честнее, чем ее рот. Он поставил тарелку с нарезанным стейком перед Эми, затем, взяв столовое серебро, принялся за собственный стейк.

Стейк среднего размера был приготовлен до совершенства; выступы сковороды для гриля оставляли прямые линии на говядине, придавая ей художественный вид. Его нож скользнул по стейку, и он отчетливо почувствовал ощущение сока, льющегося из податливой говядины, когда к нему донесся насыщенный аромат красного вина.

Просто из-за 100 миллилитров красного вина для маринования говядины, это, скорее всего, самый дорогой стейк с черным перцем в мире. Майк посмотрел на говядину на вилке и глубоко вздохнул. Даже он никогда раньше не использовал вино *Domaine de la Romanée-Conti* для приготовления стейков. Когда стейк вошел в его рот, он первым почувствовал запах черного перца, и его вкусовые рецепторы заплясали в ответ от восторга. Другие приправы в соусе сделали вкус черного перца более мягким, оставив только приятное ощущение онемения во рту. Это был идеальный катализатор, способствующий лучшему слиянию говядины и красного вина.

Текстура говядины была очень нежной, а поскольку сок самого мяса пролился вместе с красным вином, вкус был просто неопишимо изысканным.

Какой изумительный вкус! Это поистине первоклассный стейк!

Глаза Майка ярко загорелись. В своей прошлой жизни он пробовал много превосходных кусков стейка, но ни один из них не мог сравниться с этой порцией стейка.

1500 медных монет — это не слишком большая цена для этого, не так ли? Подумал Майк про себя. Стоимость ингредиентов на порцию стейка составляла 300 медных монет, но Майк считал, что это все еще слишком дешево, даже если бы он установил цену в 5 000 медных монет. Невозможно было найти такое исключительное красное вино откуда угодно, да и вкус стейка был совершенно бесподобным.

Несмотря на то, что аромат красного вина в блюде был довольно сильным, Майк уже подтвердил у системы, что большая часть алкоголя уже испарилась. Кроме того, такие приправы, как черный перец, не имели особого эффекта на детей, хотя они имели определенный эффект на женщин и развивающихся молодых девушек.

Что касается любого воздействия, которое он мог оказать на мужчин, реакция системы была несколько неоднозначной, но она гарантировала, что не будет никаких негативных последствий.

В ресторане было очень тихо, лишь изредка доносился звон столового серебра на тарелке и хвала, которую они трое выражали своим стейкам.

— Мяу~ — Гадкий утенок закончил бежать 10 кругов и сел у ног Эми, глядя на нее выжидающим взглядом.

— Хорошо, раз ты пробежал 10 кругов, я дам тебе небольшой кусок говядины, — Эми посмотрела вниз, прежде чем взять кусок говядины и передать его Гадкому утенку.

Глаза Гадкого утенка загорелись, когда он положил две передние лапы на ногу Эми и с радостью принял кусок говядины. Он жевал говядину с блаженным выражением лица, явно наслаждаясь угощением.

— Мяу, мяу, мяу, мяу~

Однако сразу после того, как Гадкий Утенок проглотил говядину, его тело начало раскачиваться, когда он быстро бегал по кругу вокруг стола. Его тело почти превратилось в пятно со скоростью его движения, и казалось, что он внезапно сошел с ума.

— Отец, что случилось с Гадким утенком? — Эми посмотрела на Гадкого Утенка с недоумением.

— Наверное... Заболел? — Майк в ответ приподнял бровь. Он также был весьма удивлен этим странным развитием событий.

«Бух!»

Гадкий утенок врезался головой в ножку стола, а затем, распростершись на спине, улегся, уже заснув.

— Система, разве ты не говорила, что алкоголя почти не осталось? Почему котенок пьян? — Майк посмотрел на спящего Гадкого утенка с растерянным выражением лица.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521483>