

— Хотя шашлык из баранины, который мы ели на лугах, был восхитителен, мне больше нравится тот, который приготовил Босс. Я... Уже стала кем-то с экстремальными вкусами? — Смущенно сказала Мия, облизывая губы.

— Я думаю, что то, что мы ели на лугах, мне больше подходит по сравнению с этим, — сказала Элизабет с улыбкой после того, как попробовала баранину. Ее вкусовые предпочтения были, вероятно, самыми мягкими из всех.

— Но дядя Майк такой впечатляющий. Он узнал это только после того, как однажды увидел, как дедушка это делает, и даже изобрел новый метод обжарки, — Анна восхищалась Майком. Она считала себя очень глупой из-за того, что еще не научилась готовить шашлык из говядины.

— Анна, ты еще молода. Когда ты подрастешь, тебе будет легче пользоваться посудой, и тогда ты начнешь быстро создавать блюда, — с улыбкой сказал Майк Анне. Она была очень трудолюбивой девочкой и довольно быстро училась. Единственным недостатком было то, что из-за того, что она была слишком молода, ей приходилось вставать на маленькую табуретку, чтобы дотянуться до гриля, не говоря уже о том, чтобы схватить множество бамбуковых шпажек за один раз своими маленькими ручками.

— Я официально решила, что с сегодняшнего дня я отдам половину своей любви шашлыку из баранины, — объявила Бабла. После этого она откусила баранину и погрузилась в радость жевания.

— Это скорее положительный отзыв, — Майк посмотрел на дам, которые наслаждались жареной бараниной, а также сам попробовал.

Его контроль над огнем был намного хуже, чем у Эдди. В конце концов, это был его первый раз, когда он жарил баранину, и было недостаточно просто повторить его опыт приготовления шашлыков из говядины. Поверхность баранины стала слишком твердой, а мясо — довольно сухим.

Тем не менее, свежее и нежное мясо скрывало недостаток его навыков, а тмин и порошок чили также были чудодейственными средствами, обманывающими вкусовые рецепторы ароматом, так что проблему с контролем над огнем можно было не заметить.

Действительно, соль — лучший способ сделать это. Чем больше Майк думал об этом, тем лучше понимал мастерство Эдди в простых техниках жарки.

Он уже получил рецепт шашлыка из баранины, и казалось, что ему придется хорошо потренироваться на испытательном поле для Бога кулинарии сегодня вечером.

Однако для человека с экстремальным вкусом порошок тмина и чили будет душой любой еды. Свежесть оригинальной еды уже не могла удовлетворить его опытный язык.

Майк поставил себе всего четыре балла за этот набор жареной баранины. Это было далеко от идеала и огромный пробел в совершенстве.

— Мия, можешь налить мне стакан пива? — Сказал Майк Мие, которая ела, ставя говядину на гриль. Как можно не пить пиво на барбекю?

— Хорошо, — Мия встала и с улыбкой спросила остальных: «Какие напитки вы все хотите?»

— Я тоже хочу пива. Очень холодного, — кивнула Ирина.

— Я хочу пи... Сок, — Бабла встретила взгляд Майка и послушно изменила заказ на сок. Она тихонько фыркнула и с возмущением сказала: «Через полмесяца я достигну совершеннолетия!»

— Тогда подожди полмесяца, — спокойно ответил Майк. Никакого алкоголя несовершеннолетним. Никаких исключений!

Огонь и дым от барбекю, всеобщий смех и болтовня согревали весь ресторан.

Элизабет сделала глоток красного вина и улыбнулась, когда увидела, что все улыбаются.

Как интересно. Она никогда не думала, что найдется место, которое могло бы заставить ее ослабить бдительность и счастливо улыбнуться с другими после того, как ее мать скончалась.

Она нашла свою младшую сестру, а также группу... Друзей.

Ранее это было принятие желаемого за действительное, но теперь это были люди рядом с ней.

Здесь никого не заботило, кто сидит на том ледяном троне. Это было даже не так важно, как то, что будет завтра на завтрак.

После нескольких раундов барбекю куча еды исчезла, как и большая бочка с алкоголем сбоку.

Поскольку эта жареная баранина не имела достаточно настоящего вкуса, Майк сразу же отказался от нее. Просто наблюдать за процессом не достаточно.

Джина исполнила танец мерфолков для всех, и по сравнению с ее сладким голосом, ее довольно жесткие движения делали ее немного милой и неуклюжей, вызывая у всех еще больший энтузиазм.

Все танцевали и пели, и именно тогда, к всеобщему удивлению, раскрылись многие скрытые

таланты.

— Хорошо. Сегодня мы закончим с барбекю, — Майк с улыбкой поставил свой пустой стакан и сказал всем: «Позвольте мне познакомить всех с новым продуктом, который мы запустим завтра: суп из баранины».

— Новый продукт? — Все в шоке посмотрели на Майка. Они действительно слышали, как Майк упоминает о приготовлении супа из баранины, но, поскольку они были слишком сосредоточены на жареной баранине, им было все равно. Теперь казалось, что Майк действительно помнил о супе из баранины.

— Мия, помоги мне, — Майк вошел на кухню. Как только они вошли на кухню, их встретил сильный запах баранины.

Возможно, это было потому, что они ели различные острые блюда, приготовленные на гриле, но этот аромат был довольно освежающим.

— Замечательно пахнет. Это запах супа из баранины? — Глаза Мии загорелись, когда она вошла. Она с удивлением посмотрела на огромный горшок на плите.

— Поставь 13 суповых тарелок. Я смешаю соус для макания, — сказал Майк Мие, прежде чем пойти взять стопку небольших тарелок.

К супу из баранины нужно было добавить пряный порошковый соус. Он состоял из сушеного чили, соевых бобов, арахиса, звездчатого аниса, лавровых листьев и других специй, обжаренных с солью. После этого соль просеивали, а специи измельчали ножом. Затем снова добавляли приготовленный кунжут и черпак использованной ранее соли и смешивали вместе, чтобы получилось идеальное пряное порошковое блюдо в сычуаньском стиле.

Мия уже закончила ставить миски. Майк выключил плиту и открыл крышку.

Стал подниматься пар, придавая кухне волшебный вид.

Чтобы суп из баранины получился хорошим, его нужно было тушить на небольшом огне всю ночь.

У Майка не было много времени, поэтому он использовал скороварку, чтобы сократить время приготовления.

Густой суп был молочно-белого цвета, и один только запах был насыщенным и освежающим. Не было ни малейшего намека на запах баранины.

— Выглядит неплохо, — Майк улыбнулся. Он нарезал приготовленную баранину на тонкие ломтики, прежде чем ошпарить ее в кастрюле с кипящей водой. После этого он разложил мясо по мискам и налил молочно-белый суп из баранины. Наконец, он добавил немного кориандра, и миска ароматного горячего супа из баранины была готова.

Свежий зеленый кориандр, плавающий в молочно-белом супе, в дополнение к баранине, занимавшей половину миски, выглядел и пах очень восхитительно.

— Хорошо, давай отнесем их, — Майк достал два подноса и поставил на них восемь тарелок с супом из баранины, прежде чем вынести суп из кухни. Мия последовала за ним с оставшимися мисками.

Все не могли усидеть на месте, нетерпеливо ожидая. Когда они увидели, что Майк и Мия выходят из кухни с мисками горячего супа, их глаза загорелись.

Молочно-белый суп из баранины выглядел очень насыщенным. Ароматный запах мяса и кориандра доносился от поднимающегося пара, вызывая у всех, кто только что ел барбекю и пил пиво, желание погрузиться в него.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1848983>