

Рестораторы внимательно посмотрели на Эндрю. Среди них он чаще всего имел дело с мясом, так что именно его мнение будет ценнее.

Эндрю медленно пережевывал. Снаружи хлеб был хрустящим, но внутри был мягким. Сладость длилась дольше, чем у жвачки.

Мясной сок, пропитавший хлеб, усиливал вкус.

«Подливка сделана из... свинины?»

Эндрю ничего не понимал. Он забивал свиней уже более двадцати лет. Он знал разницу во вкусе даже по запаху.

Эта подливка имела сильный и чистый аромат. Специи придавали особый привкус. Вкусовые рецепторы «кричали» от восторга.

Мясо буквально таяло во рту.

Потрясающе!

Он думал, что свинина будет слишком жирной, но явно ошибся.

Эндрю судорожно сглотнул. Ему стало тепло, а потом жарко. Он чувствовал, как бурлит его кровь.

Он испустил крик восторга. Его жирное тело начало трястись... хотя и не так сильно, как у Харрисона и его друзей. В конце концов, у него, как у забойщика, больше мышц, чем жира.

— Ну как? — спросили другие рестораторы. Эндрю — уважаемый владелец ресторана, они не ожидали от него такой резкой реакции.

— Восхитительно, — сказал Эндрю, не отрывая взгляда от руджиамо. Он откусил ещё, наслаждаясь соусом и тем жгучим ощущением.

«Это не обычная свинина!» — подумал Эндрю. Но какая разница?

Остальные изумленно уставились на Эндрю. Он настолько занят пищей, что даже не отвечал им.

— Неужели настолько здорово? — пробормотал Бишоп, поднося руджиамо ко рту.

По его мнению, его блины с зеленым луком были самыми вкусными на Аденской площади. Жаль, что блины не попали в топ-100 самых вкусных блюд на площади, но его бизнес всегда шёл хорошо. Он продавал более тысячи штук за день.

Бишоп пережевывал кусочек.

Как хлеб может быть таким вкусным?!

Он думал, что хлеб нельзя есть с мясом, но мягкий хлеб прекрасно сочетался с мясом. Они даже дополняли друг друга.

Его блины даже не годятся в сравнение.

Мысль о том, что он никогда не сможет приготовить что-то настолько вкусное, приводила его в отчаяние.

Он был очень расстроен, но вскрикнул от восторга.

Бурлящая кровь заставила его чувствовать себя молодым.

В молодости он изобрел луковый блин.

Трое его сыновей учились у него и овладели этим блюдом.

Однако всякий раз, когда они хотели попробовать что-то новое, он их останавливал. Не сдавался только младший сын.

«Может быть, мне пора уйти и позволить им делать всё, что они хотят» — подумал Бишоп, глядя на руджиамо. Он должен признать, что клиент был прав, когда сказал, что у его блинов нет шанса...

Однако его луковый блин намного дешевле. Это преимущество.

Но он не считал руджиамо дорогим. Если бы он мог сделать что-то настолько хорошее, да ещё и с таким магическим эффектом, он бы оценил бы его в 400 или даже 600 медных монет.

— Очень вкусно, — сказал Бишоп.

Видя, что Бишоп полностью погрузился в еду, остальные рестораторы не могли больше ждать.

— Ах...

Они не могли скрыть своего удивления. Они думали, что Эндрю и Бишоп слишком впечатлительны, но теперь поняли, что ошиблись.

— Никогда не пробовала такую вкусную еду! — воскликнула Бернис.

Майлз кивнул:

— Босс Майк — гений. Держу пари, что он войдёт в топ-10 самых вкусных блюд на площади!

<http://tl.rulate.ru/book/15113/580390>