"Бэчу! Я дома! " Нетерпеливо кричу я с пакетом в руке.

Не услышав ответа, я предполагаю, что она еще не здесь. Сбросив туфли на полку, я надел домашние тапочки.

Когда я иду в гостиную, я приятно удивляюсь, обнаружив маленького посетителя, спящего на диване.

Ее верхняя часть тела обращена лицом вниз, оставляя глубокий отпечаток на подушке дивана. В то время как ее колени сжаты снизу, от чего создается впечатление, что ее ноги исчезли. Усевшись перед ней, я слышу ее ровное дыхание и рукой убираю пряди волос с ее глаз.

Она все еще в повседневной одежде, поэтому ее тело немного потное, не то, чтобы я возражал против ее естественного запаха. Наверное, она только что вернулась с тренировки и слишком устала, чтобы двигаться.

В глубине души, я не могу не чувствовать себя немного виноватым, я не заботился о ней с тех пор, как начались съемки, вместо этого я полагался на нее.

Нежно целуя ее в лоб, я бормочу, ни к кому конкретно не обращаясь: " У тебя был долгий день, да"

Насладившись этим восхитительным видом на пару драгоценных мгновений, я кладу упаковку миндального печенья на кухонный стол.

Я закатываю рукава, наливаю себе бокал белого вина и начинаю готовить.

Вымыв руки, я иду к шкафу и начинаю доставать необходимые ингредиенты.

Спагетти

Оливковое масло

Бекон

Лук

Чеснок

Яйцо,

Сыр пармезан

Молотый черный перец и петрушка, для подачи

Первый этап завершен.

Сегодня я научу вас готовить одно из самых знаковых блюд в истории кино, мои дорогие читатели. Спагетти!

Многие считают это романтичным, потому что спагетти часто ассоциируются с той знаменитой сценой поцелуя из "Леди и Бродяга".

И по моему личному мнению, леди и бродяга были правы, ничто не говорит, что я люблю тебя

больше, чем углеводы и бекон.

Сегодня я научу вас готовить спагетти карбонара, блюдо со спагетти с беконом и сливочным соусом из яиц и сыра.

Чтобы сделать спагетти карбонара, вы жарите бекон с луком и чесноком, пока ждете, пока паста приготовится. Как только спагетти будут готовы, бросьте их в смесь бекона, затем перемешайте яйцо и сыр. Гарнир с черным перцем и петрушкой, затем подаете.

В идеале, важно использовать самые лучшие ингредиенты, потому что спагетти карбонара имеет прямой список ингредиентов. Например, вы должны использовать свежий сыр, а не тертый сыр из зеленой банки.

Тем не менее, я делал это несколько раз в своей прошлой жизни, с зеленым сыром, так что если ваш бюджет ограничен, не тушуйтесь.

Чтобы сделать соус карбонара, вы взбиваете вместе целое яйцо с тертым сыром пармезаном. Затем вы осторожно и быстро бросаете его вместе со спагетти. Остаточного тепла достаточно, чтобы приготовить сырое яйцо, но вы должны работать быстро, прежде чем оно сгорит.

Яйцо делает соус сливочным без использования тяжелых взбитых сливок. Когда я впервые узнал, как приготовить это блюдо, я использовал сливки, которые, по-видимому, не одобряются в кулинарном мире.

В любом случае это займет всего 30 минут, чтобы сделать это блюдо, так что это просто и легко.

Я принимаю за обжарку блюда. Обладая собачьим обонянием, Айрин проснулась как раз вовремя, чтобы поесть.

Протирая свои глаза, сонно потягиваясь, чтобы расслабить мышцы, она говорит: "Дилан что ты делаешь? "Когда она проводит пальцами по волосам, пытаясь распутать все путаницы и узлы, вызванные сном, она морщится, как будто это тяжелое испытание.

"Макароны, "отвечаю я. " я сделал макароны чтобы свить гнездышко для птички."

Она закатывает глаза: "если это так плохо выглядит, как ты видишь меня утром."

"Я знаю! эти твои густые волосы цвета воронова крыла чуть не убили меня во сне, " говорю я вслух, но когда думаю о ее диком и неукротимом взгляде, смешанном с твердым, гибким телом и гладким атласным блеском ее кожи. Мой солдат стоит по стойке смирно. (Эхехе)

"Пойди, вымой руки и подойди к столу." Приказываю я

Подпрыгивая на месте, она идет к раковине, где не только моет руки, но и моет посуду.

"Эй! Я никогда не говорил тебе мыть посуду, я сделаю это позже."

"Я все равно здесь, "логично отвечает она.

Позволив ей делать по-своему, я иду к винному шкафу и достаю бутылку вина, чтобы добавить его к нашей еде. (Быстрый поиск в google позже) я достаю бутылку Сицилийского Шардоне. Вина Шардоне действительно трудно определить, в первую очередь потому, что есть так много разнообразия во вкусе. Лично я предпочитаю сладковатую смесь с легким вкусом и

наименьшей кислинкой, более головокружительное. Независимо от того, чем вы наслаждаетесь, это всегда неплохие вина. И если учесть, что речь идет об итальянской кухне, то имеет смысл выбрать только Сицилийское Шардоне.

Выложив спагетти в большую тарелку, затем делю и выкладываю в меньшие тарелки для нас, чтобы поесть. Я наливаю каждому из нас по бокалу восхитительно ароматного вина.

Реальность квази-романтического ужина, однако, совсем не романтична. Айрин в спортивном костюме удобно сидела на стуле, скрестив ноги, а музыка Боа оживляла обстановку. Мы обсуждаем наши дни и получаем удовольствие, говоря о мирском.

Честно говоря, по-другому и быть не могло. Шопен прекрасен, и все, кроме обсуждения геополитики и ужинов при свечах, на самом деле не "наша" вещь. Не поймите меня неправильно, это не плохая идея, чтобы одеваться и делать что-то особенное время от времени, но я предпочитаю маленькие перекусы.

Еда, полная любви. Не имеет значения, едите ли вы дешевые сосиски или дорогой кусок стейка, врожденный комфорт и непрерывный поток стимулирующего разговора бесценны

Скромные тусовки над экстравагантными вечеринками в любой день

http://tl.rulate.ru/book/22508/502496