

Линь Ии привычно выдвинула ближайший ящик, вытащила аккуратно сложенный фартук и надела его.

Затем она нашла остальное: кастрюли, горшок и лопатку, которые ей были нужны, в том месте, где Лу Сюнь нашел сковороду ранее...

Лу Сюнь был потрясен до глубины души. Он не мог не задаться вопросом был ли это его дом или ее...

Те, кто был часто на кухне, знали бы, что наиболее часто используемые предметы обычно помещаются в самых легкодоступных местах.

Линь Ии просто исходила из своего многолетнего кулинарного опыта. Она не ожидала, что, как бы ни была огромна кухня Лу, размещение предметов было таким же, как и в большинстве других обычных семей.

Она просмотрела вещи в раковине и сразу же подумала о нескольких рецептах.

— Мы можем приготовить бёф бургиньон, тушеные креветки и шинкованную свинину с рыбным вкусом. Если нас будет только двое, то еще двух овощных блюд будет достаточно.

Увидев ингредиенты, она почувствовала, что хочет приготовить хорошую еду!

Лу Сюнь тут же кивнул. Конечно, он не станет возражать. Он не мог быть счастливее!

— Давай я принесу тебе бутылку красного вина, — он ушел, как только закончил говорить это.

Войдя в винный погреб, он схватил явно очень дорогую бутылку «Шато Лафит-Ротшильд», выставленную отдельно, и побежал обратно на кухню.

Линь Ии взяла красное вино, принесенное Лу Сюнем, и приступила приготовлению сегодняшних блюд. Это тоже был профессиональный риск.

— Каждое классическое блюдо имеет традиционный рецепт. Бургиньонская говядина была традиционным блюдом Франции. А сегодня я приготовлю классический Бургундский Беф по-бургундски...

На приготовление этого блюда уйдет в общей сложности четыре часа.

Четыре часа означают, что будет достаточно времени, чтобы приготовить все остальные блюда, пока говядина тушится с большим запасом времени.

Но такая хорошая импортная новозеландская говядина стоила четырехчасового ожидания!

Это был первый раз, когда Линь Ии готовила еду в чужом доме.

Кухня в доме Лу слишком сильно ей понравилась. Как человек, который был рожден, чтобы оставаться на кухне, она не могла быть счастливее. Даже ее желание готовить значительно увеличилось.

Она аккуратно и быстро закончила всю подготовительную работу. Все блюда были готовы одно за другим.

Пикантно пахнущее, пряное и ошеломляющее блюдо из измельченной свинины с рыбным вкусом с тонкой и гладкой текстурой; ярко-красная, пикантная и хрустящая тарелка тушеных креветок. Затем были два вегетарианских блюда — болгарский перец, помидоры и картофельное жаркое, а также королевские вешенки с брокколи. Плюс кастрюля белой редьки и рыбный суп...

Затем появился характерный и пьянящий запах говядины, которая все еще тушилась в кастрюле.

Когда Линь Ии закончила готовить экстравагантный и роскошный Бургундский Беф по-бургундски, она увидела Лу Сюня, его лицо было наполнено предвкушением и радостью....

Она посмотрела мимо Лу Сюня на человека позади него.

Молодой человек стоял рядом с дверью, она не знала, когда он там появился.

У Лу Сюня внезапно появилось плохое предчувствие. Он обернулся. И действительно, увидел страшное лицо своего племянника!

— Я думал... я думал, ты уехал в свой летний лагерь!

Лу Сюнь был ошеломлен.

Лу Минчжэ не сказал ни слова, но подошел и сел рядом с Лу Сюнем.

Он взглянул на своего маленького дядюшку, хмыкнул и очень прямо ответил:

— Я кое-что забыл дома.

И вот тогда Линь Ии тоже вспомнила...

Разве Лу Сюнь не упоминал раньше, что у него тоже есть 13-летний сын?!

<http://tl.rulate.ru/book/29793/1047384>