

Поскольку сегодня он обзавелся родственницей, то Юджи решил отпраздновать это и достал птичье мясо.

Осторожно счистив жир, он действовал по рецепту и добавил соевый соус, сакэ, майонез, устричный соус, имбирь и чеснок, чтобы сделать соус, после чего засунул мясо птицы вместе с соусом в упаковку, чтобы она пропиталась им.

Должно было пройти определенное время, чтобы оно было готово, так что он вернулся в комнату и продолжил общаться с Алисой. Оба они посмеивались и улыбались.

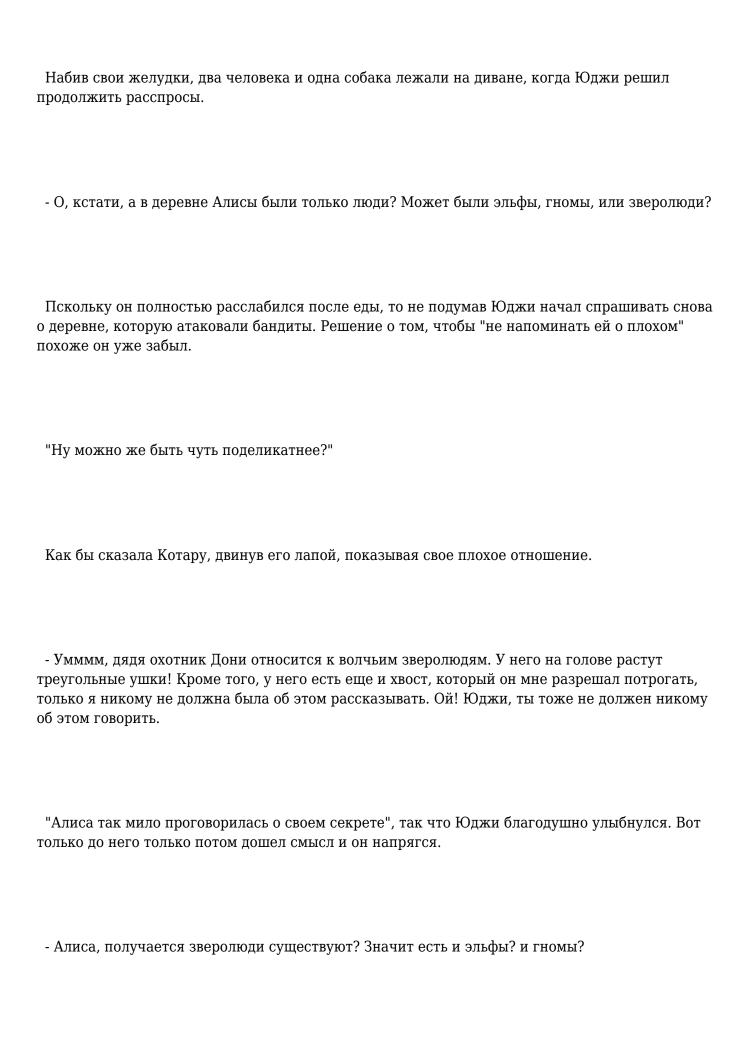
"Ну, ничего не поделаешь" подумала Котару.

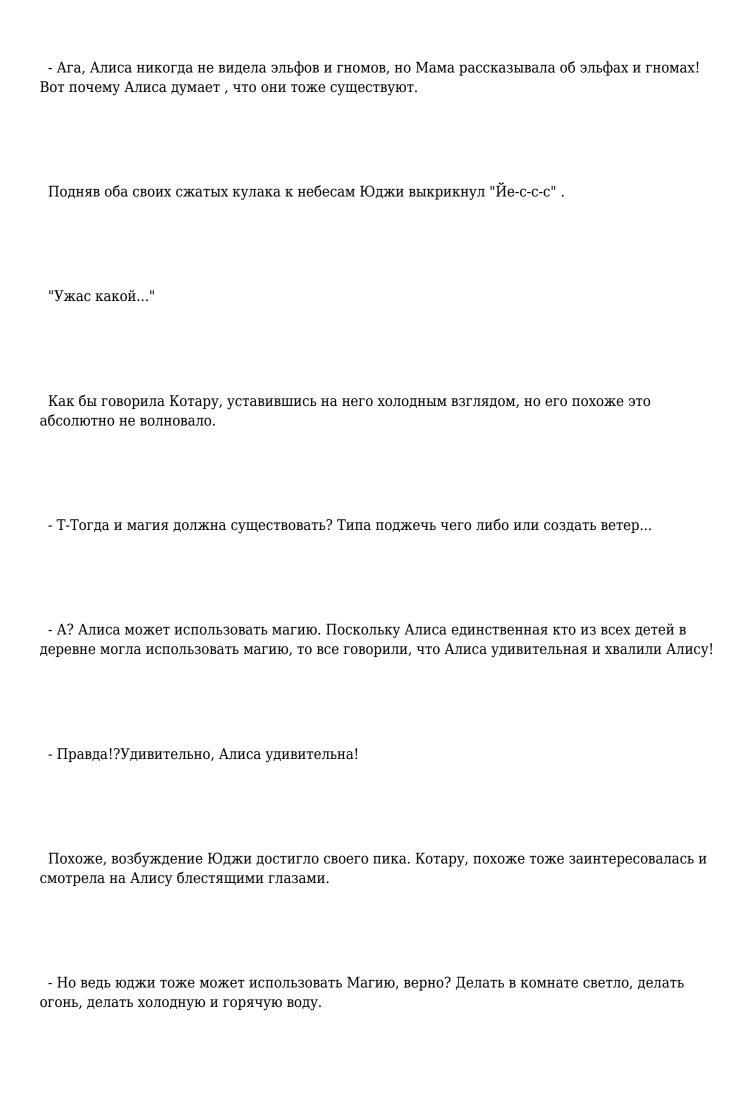
Сегодня она решила потерпеть такое их глупое поведение.

После того, как прошло 30 мин., он разогрел оставшееся масло и покрыл мясо птицы крахмалом. После чего обжарил на медленном огне. Наконец он поместил мясо в горячее масло.

Да, он готовил Карадж. Мало того, это было смешение двух разных типов готовки. Он на полную использовал приправы и масло, так что в данном положении для Юджи это было роскошное блюдо.

На тарелку Алисы он положил рис, мясо в золотой корочке, готовые грибы и дикие травы в качестве приправы.
Юджи действительно постарался. Поскольку он на этот ужин потратил ценные ингредиенты и приправы.
Но разве можно было сделать иначе, поскольку они же праздновали появление у него новой сводной сестры. Если Алиса скажет, что было вкусно, то Юджи не будет сожалеть о потраченных продуктах на этот праздник.
Поскольку Алиса впервые видела такую пищу, то она начала есть ее с осторожностью.
Затем ее глаза расширились и она вцепилась в еду с довольным лицом.
- Вкусно! Так вкусно братик Юджи! Это первый раз, когда я ем что-то настолько вкусное!
Сегодня у них был праздник.
Кстати, мясо горной птицы оказалось слегка жестковатым, когда Юджи его попробовал в первый раз, то аж весь вспотел.
***





http://tl.rulate.ru/book/4316/379919