

Хорошо, что мне делать с этим мясом Минотавра? Точно, давайте приготовим рис Хаяси! Когда я на днях покупал карри, я заметил, что у них также есть хаяси. Ах, просто от одной мысли об этом мне хочется его съесть. Хм, наверное, ещё немного фарша ... Нет проблем, я могу приготовить это с соусом болоньезе! Когда дело доходит до соуса болоньезе, первое, с чем мы ассоциируем его, - это макароны, но он действительно хорош и с хлебом. Точно, я могу добавить мясной соус болоньезе в булочки для хот-догов и растопить немного сыра на завтрак. Что ж, решено. Итак, по магазинам.

Посмотрим, обязательными ингредиентами для риса Хаяси являются лук и грибы. Хм, у компании С есть соус, который обещает быть «очень богатым и ароматным на вкус», так что давайте посмотрим. Поскольку я готовлю болоньезе, мне понадобится вустерский соус и кетчуп, а также лук, морковь, сельдерей и чеснок. Хм, давайте купим бутылку красного вина и лавровый лист. Обычно я не использую вино и бульон для своего соуса болоньезе, так как я довольно скупой, но у меня сейчас много денег, так что, да. Да, и банка целых помидоров, потому что консервированные помидоры имеют гораздо более сильный вкус, чем сырые. Хорошо, теперь, когда покупки закончены, давайте перейдем к разделке.

Сначала я нарезаю мясо Минотавра, лук и грибы. Затем я нагрел свою самую большую сковороду и обжарил лук до полупрозрачности. Затем я отодвинул лук в сторону сковороды и всыпал мясо, посыпав его небольшим количеством соли и перца. Когда мясо начало коричневеть, пора было добавить грибы. После того, как грибы немного смягчились, я добавил воды, пока она не покрыла ингредиенты. Когда Хаяси начал пузыриться, я уменьшил огонь и дал ему покипеть в течение 20 минут. Терпеливо снял накипь, когда она всплывала на поверхность. Это делается для того, чтобы бульон был чище и красивее. Накипь на самом деле представляет собой кровь и маленькие кусочки костей, всплывшие во время приготовления. По прошествии 20 минут я выключил огонь и вылил в сковороду особый соус Хаяши, давая ему раствориться. Когда он растворился, я включил огонь и дал соусу покипеть, пока он не загустел. Да, очень скоро в воздухе появился очень приятный аромат. Давайте попробуем. О, о, это богатство, эта сладость ~ Как это так вкусно даже без моего особого секретного ингредиента? Ах, как и ожидалось от компании С. Теперь, когда Хаяси готово, давайте поместим его в наше очень удобное Хранилище Предметов, где его температура не снизится. Можем съесть его позже, на ужин. А пока давайте приступим к соусу болоньезе!

Что касается болоньезе, я, конечно же, воспользуюсь мясорубкой для измельчения мяса. Когда я закончил, начал мелко нарезать чеснок, а затем крупно нарезать лук, морковь и сельдерей. Я смазал вторую сковороду оливковым маслом и дал чесноку немного прожариться, а затем добавил нарезанные овощи и помешал, пока они не стали мягкими. Пора добавить мясо. Опять же, овощи были сдвинуты в сторону, чтобы мясо немного подрумянилось. Когда мягкое сырое мясо превратилось в крошки, я смазываю сковороду красным вином. Сначала я налил полбутылки, чтобы началось шипение. Когда сковорода перестала шипеть, я добавил оставшееся вино, а также банку целых помидоров. Тыльной стороной ложки я раздавил несколько помидоров, давая им смешаться с соусом, прежде чем добавить достаточно бульона, чтобы довести уровень жидкости до уровня ингредиентов. Наконец, один лавровый лист. Я даю этому покипеть на медленном огне в течение 10 минут, а затем добавляю немного вустерского соуса и кетчупа для более насыщенного вкуса, постоянно помешивая, чтобы соус не подгорел внизу. Когда соус немного загустел, я подправил вкус, добавив немного соли и перца. Готово!

Соус болоньезе с большим количеством мяса и овощей для насыщенного, но освежающего вкуса. Поразительно, насколько просто и удобно готовить с консервированными помидорами. Ох, красный соус выглядит восхитительно. Всё красивое и густое, давайте попробуем ... гм, да, готово. Я тоже убрал это в Хранилище предметов.

Когда я выглянул на улицу, я обнаружил, что солнце уже село. А значит, время ужинать. Что ж, мои дорогие товарищи, сегодня на ужин – Рис Хаяси! Я разложил рис для Фера, Доры и Суи на тарелки, которые купил в Нэйхоффе. Как по мне, вполне подошла бы обычная тарелка. Технически, я мог бы просто засунуть всё в своё Хранилище Предметов, но я немного покопался и, конечно же, нашёл тележку для еды. Как и ожидалось от бывшей дворянской виллы. Они действительно думают обо всём. Я поставил тарелки на тележку и подтолкнул её в гостиную, где слонялись Фер и остальные.

[Ужин здесь ~]

Все оживились, нюхая аромат. Ну, у Суи не было носа, но она, похоже, была чувствительна и к запаху, и к вкусу. Все молчали, потому что все жевали свою еду. Довольно скоро все начали просить: [Ещё!]

Рты Фера и Дора были коричневыми. Я дал им их добавку, но мне пришлось задаться вопросом, действительно ли они могут распробовать что-нибудь, когда едят на такой скорости ... ну, это было немного медленнее, чем в первый раз, так что наслаждайтесь. Мне тоже пора было поесть, поэтому я насыпал себе немного риса и налил сверху много тёмно-коричневого соуса. Ого, как вкусно ~ Рис Хаяси, также известный как рис с мясом, очень вкусный, если его есть время от времени. Похоже, что рис компании С действительно соответствовал своему названию. Давайте есть много-много!

[Ха ~ это было вкусно....] - Дора проглотил свою вторую порцию и упал на спину, вытянув лапы ... и начал храпеть. Подожди, ты раньше не спал?

[Ещё!] - раздался знакомый голос, поэтому я дал Феру и Суи ещё. И только когда кастрюля с Хаяси опустела, они наконец остановились. Я смотрел на чисто очищенную сковороду с некоторыми опасениями. Знаете, я же много сделал? Много.

[Я хочу торт ~]

... А? !!

[Угу, есть правило - кушать десерт после еды.]

Что это за правило? Когда ты это придумала, Суи?! ... Хорошо, они всё равно приносят мне драгоценные деньги, так кто я такой, чтобы им отказывать? Дора получит свой обычный пудинг, но я приберегу его, так как он сейчас спит.

[Хорошо, но сегодня только по две порции], - приходится как-то их ограничивать.

Клубничное пирожное среднего размера для Фера, пара пудингов для Дора, монблан и редкий кусочек мангового чизкейка, выпущенный только летом, для Суи. Дора проснулся, как только ему поставили пудинги. Я прихлебнул кофе, решив попробовать ещё одну дорогую серию фильтрованного кофе, в то время как остальные жуют свои десерты. Сладости - это хорошо и всё такое, но для меня это не повседневная вещь. Завтра будет день, когда мы поработим Кракена. Интересно, что будет потом ...

<http://tl.rulate.ru/book/6112/1333247>