Глава 372:

«Хорошо, пора поесть.»

«Голодная!»

«Мой животик пуст~~»

«Да, да, я понимаю. Ух, здесь действительно холодно.»

Сейчас мы у подножия горы. Почему-то становится очень холодно, когда дует ветер. Сначала я думал, что мы можем обойтись готовой едой для путешествий, но из-за холода мне захотелось чего-нибудь горячего.

Что-то горячее…

Как жаркое?

Хм…

Все еще размышляя, я просмотрел [Net Super] и открыл страницу, чтобы найти варианты основы для жаркого.

«Может, томатное жаркое? Я ел такое раньше и оно было неплохое. Это было бы хорошей альтернативой обычному жаркому в японском стиле, которое мы готовили в последнее время…»

Основа для жаркого, на которую я смотрю, была от известного производителя кетчупа и томатного сока. Согласно описанию, основа была приготовлена из полностью созревших помидоров, чтобы получился наваристый и сладкий бульон, который хорошо сочетался бы как с овощами, так и с мясом. Вкуснятина гарантирована.

Вторая основа, которая привлекла мое внимание, была от известного производителя соусов якинику. Основа была приготовлена из спелых помидоров, базилика и сыра, чтобы получился насыщенный и мягкий вкус.

«Эта тоже выглядит хорошо, давайте купим обе и сравним.»

Я положил обе основы в корзину вместе с такими ингредиентами, как капуста, лук, морковь, брокколи, грибы шимеджи и сосиски. Кроме того, я также добавлю мясо кокатриса в томатное жаркое.

Нарезав мясо кокатриса на небольшие кусочки и отложив их в сторону, я нарезал все овощи на соответствующие кусочки. Более твердые овощи, такие как морковь, я нарезал тонкими кружочками. Остальное было нарезано на диагональные кусочки.

Затем я выдавил основу в глиняный горшок и выложил ингредиенты сверху, накрыв его и дав ему медленно нагреться до кипения, в то время как я сделал то же самое со следующим горшком, но с базиликом и помидорами.

Когда горшки с помидорами набэ нагрелись, я сглотнул и в порыве безрассудства достал свою пачку смешанных сыров и бросил их во все горшки с набэ.

Нет такой кухни, которую нельзя было бы улучшить, добавив больше сыра! Сыр - это классно!

Сыр расплавился почти сразу, как только он коснулся горячей поверхности жаровни. Белоснежный сыр очень красиво смотрелся на красном фоне с поднимающимся в воздух паром.

«Вау, выглядит очень хорошо…»

«Эй, мы еще не можем поесть?»

«Быстрее!»

«Выглядит аппетитно~~»

Все смотрели и давились слюной. Лица Фера и Доры были слишком близко к кастрюле, но что более важно…

«Ой, вы пускаете слюни в кастрюлю!»

Два монстра быстро отвернулись.

«Ккто пускает слюни?»

«Тц, к-кто знает…»

«Я голодна~~»

Ааа, Суй прижимается к моей лодыжке. Было довольно холодно, но ты милая, так что я тебя прощаю~~

«Скоро будет готово~~»

Я быстро выключил огонь и поставил перед каждым из своих фамильяров по два глиняных горшка.

«Хм, они похожи, но этот...» Фер понюхал тушеное мясо с базиликом и помидорами. «Этот пахнет как лепешка, которую мы ели в особняке.»

«Да, да! Это своего рода трава, верно?»

«О, вы двое помните пиццу «Маргарита»?»

«Мяса нет, но, думаю, было неплохо.»

«Пожалуйста, попробуйте. Овощи, тушеные в томатном соусе, очень вкусные, если их есть с сыром, но они очень острые, так что будьте осторожны.»

«Фу, опять овощи. Однако, поскольку это хорошо пахнет, я попробую.»

Таков был неохотный ответ Фера, когда он посылал легкий ветерок на свою еду, чтобы охладить ее. Дора делала то же самое, но Суй уже переваривала горячее тушеное мясо с сыром и помидорами.

«Это ооочень вкусно~~~»

Ах, я немного завидую, что Суй может так есть горячую пищу», — сказала Дора. «Я имею в

виду, что я могла бы охладить её с помощью Магии Льда, но это испортило бы вкус.»

«Уму, уму, я думаю, это довольно вкусно.

Посмотри, как ты идешь "уму, уму", засовывая лицо в кастрюлю.

В общем, пока мои фамильяры ели свою порцию, пора и мне попробовать свою.

Во-первых, давайте попробуем продукт от производителя кетчупа и томатного сока.

Хм, хм, да, сыр и помидоры очень хорошо сочетаются. Это был очень декадентский опыт, почти как поедание липкой начинки для пиццы~

Бульон тоже был вкусным~

«Фу, это было действительно вкусно.»

Давайте попробуем следующий с базиликом. Хм, запаха трав там больше, чем просто базилик. Есть орегано и что-то еще. Сам бульон имеет более густую консистенцию. Возможно, из-за сырного продукта (который на самом деле не может быть настоящим сыром, не так ли?) бульон был скорее кремово-розовым, чем правильным красным.

Я рад, что положил дополнительный сыр на оба.

Хеххе, сырная ниточка тоже очень забавная~

«Гах, углеводы, я хочу углеводов. Это почти как есть Маргариту со всем, кроме основы для пиццы. Хм? Основа для пиццы? О, о, давайте жаркое с хлебом!»

Я быстро достал несколько буханок детдомовского хлеба и оторвал кусок, чтобы окунуть в томатный бульон.

«Вау, как и ожидалось, хлеб действительно идет с сыром и помидорами~»

«Ну? Это так вкусно? Дай и мне немного.»

«Мне тоже!»

«Я тоже хочу попробовать~!»

Вдруг всем захотелось хлеба…

«Хорошо, но не забывайте, что нам еще предстоит, так что не съешьте весь бульон, хорошо?»

«О, это верно.»

«Та часть, где ты кладешь в бульон рис или лапшу? Это здорово~!»

«Мне тоже это нравится~»

Через много «добавок» я собрал и разогрел оставшийся бульон из основы производителя кетчупа и добавил в него холодный сваренный рис, дав рису на медленном огне превратиться в липкое ризотто.

Для второго бульона, так как он был довольно густым и обогащен сыром, я решил сварить

немного макарон и сделать что-то вроде спагетти с помидорами, базиликом и сырным соусом… на самом деле, давайте натрем еще немного сыра непосредственно перед подачей.

Чувствуя себя тепло и комфортно после горячего обеда, я установил ночлег с помощью Магии Земли, и мы все закутались в наши красивые теплые футоны, готовые отдохнуть перед завтрашним испытанием.

http://tl.rulate.ru/book/6112/2295099