

Настало время приготовить ужин для всех. У меня было много мяса орков и быков с кровавыми рогами, которое я вчера нарубил, и я решил использовать его, сделав рулет. Прошло много времени с тех пор, как я ел мясной рулет с мясным фаршем, ну ...

Я мог испечь мясной рулет в духовке волшебной печи, пока буду готовить, например, рис на верхних конфорках, что очень удобно. Мясной рулет, который я делал для себя, не был похож на купленный в магазине, он был намного проще, но мне понравился вкус, и он хорошо сочетается с рисом. Что ж, начнём.

Чтобы было проще, я купил большинство ингредиентов в Net Super. У меня был хороший запас лука, кетчупа, вустерского соуса, красного вина и сухарей, но мне были нужны другие вещи, такие как бекон, замороженные овощи (это избавило бы меня от мытья, очистки и измельчения), вареные перепелиные яйца, обычные куриные яйца, сливочное масло и формочки для выпечки кекса для конечного продукта.

Я промыл немного риса и дал ему стечь перед тем, как начать заниматься мясным рулетом. Сначала я смешал панировочные сухари с молоком в миске, затем нарезал лук и поджарил его на растопленном сливочном масле. Как только он стал прозрачным, я бросил замороженные смешанные овощи и перемешал всё под аккомпанемент облака пара и брызг жидкости. Я поместил в миску рубленое мясо быка с панировочными сухарями, а затем добавил жареный лук и овощи. Я разбил несколько обычных куриных яиц и приправил смесь солью и перцем и добавил немного тёртого мускатного ореха, начав всё замешивать, пока смесь не станет однородной и немного липкой.

Мой рецепт не сильно отличается от приготовления пирожков с гамбургерами, главные изменения - это смешанные овощи и вареные яйца и способ их приготовления. Как только у меня было готово большое количество смеси мясного рулета, я смазал формы для выпечки и покрыл их полосками бекона. Я добавил немного смеси мясного рулета, равномерно распределив всё по дну формы, убедившись, что не осталось пузырьков с воздухом. Я добавил перепелиные яйца перед тем, как наполнить формы остатками мясного рулета, снова убедившись, что нет пузырьков воздуха. Я сложил бекон, выступающий по краю формочек поверх смеси, и накрыл фольгой, прежде чем положить в разогретую духовку.

Обычно я готовил такой мясной рулет примерно при 300 градусах в течение 30 минут, но в духовке волшебной печи нельзя было регулировать температуру, поэтому мне просто нужно было определять на глаз. Теперь о рисе. Я зажег печь и начал кипятить глиняные горшки, наполненные рисом и водой, пока мясной рулет запекался в духовке внизу.

Мясной рулет легко приготовить, это большое блюдо, которое можно легко контролировать, чтобы оно не сгорело. Когда вода испарилась из горшков с рисом, я открыл дверцу духовки и заглянул внутрь.

[Возможно, скоро будет готово ...], - пробормотал я про себя, проталкивая бамбуковую палочку через фольгу, чтобы проверить готовность. Когда вытекшие соки стали прозрачными, я вынул мясные рулетики из духовки и начал готовить соус. Я слил подливку из формочек в сковороду, затем добавил масло, кетчуп, красное вино и сладкий соус чуно и варил на медленном огне.

Я достал мясные рулетики из формочек для кекса (бекон был лучше, чем пергамент!) И нарезал один из них на толстые ломтики. Фер и Суи получили по три ломтика, а Дора - два, с соусом. Я оставил хвостики рулетов себе, так как мне нравились более хрустящие, более сухие

части.

[Хорошо, готово.] - объявил я, и как только тарелки были поданы, все начали есть.

[Ууу, здесь есть овощи ...?] - телепатически спросил Фер, когда съел мясной рулет. - [Я не могу избавиться от них, но я полагаю, что это достаточно вкусно.]

Фер был абсолютным сторонником мяса, но есть овощи было полезно для него и других. Он не мог выковырять овощи из рулета, как в других случаях. Я подозревал, что он будет возражать против овощей, потому что он думал, что должен отстаивать свою позицию в отношении мясоедения. Его челюсти не останавливались, даже когда он жаловался.

[Мне нравится этот густой соус. Он действительно вкусный, не правда ли?] - Дора всё более разборчиво относился к своей еде, но я должен был согласиться, густой соус очень хорошо сочетается с запечённым фаршем.

[Ух ты, что это посередине. Это яйца? Я люблю яйца.] - Суи с энтузиазмом копалась в своей порции. Я рад, что ты любишь яйца, Суи. Может быть, я смогу приготовить для тебя шотландские яйца?

Прошло много времени с тех пор, как я готовил мясной рулет, и я не был уверен, что верно запомнил рецепт, но такое не обязательно правильно готовить, чтобы получить приятный вкус. Фер и Дора с удовольствием ели мясной рулет, и Суи, похоже, тоже понравилось. Что ж, теперь пришло время съесть свою порцию ...

Выглядело хорошо, я видел два перепелиных яйца, выглядывающих из отрезанного кусочка на моей тарелке. Я полил всё соусом и откусил. Как сказал Дора, соус был восхитителен. Я чувствовал красное вино и масло, сочетающееся с довольно сухим рубленным мясом и смешанными овощами. Я не мог понять, на что жаловался Фер, вегетарианцы придумали это блюдо.

Будет ли такой соус сосчитаться с гамбургерами? Я наклонил голову, думая об этом, но не был уверен. Это, безусловно, подходит для более сухого мясного рулета, это может быть слишком для сочного жареного мяса. У перепелиных яиц тоже был хороший вкус, их я обычно добавлял по собственным причинам, только потому, что это делало блюдо более роскошным. Бекон тоже, конечно, нет причин заворачивать в него мясной рулет, но дополнительная соль была вкусным лакомством.

[Ещё.] - Фер и Суи потребовали добавки.

Дора перевернулся на спину, его маленький живот округлился и он заявила:

[Я наелСЯ, я не смогу больше есть.]

Волшебная печь для приготовления пищи была достаточно большой, чтобы я мог сделать несколько рулетов одновременно, так что я могу за раз приготовить больше порций, чем готовить другой рулет с нуля. Чёрная Волшебная Печь была настолько удобна, что я был очень рад, что купил её.

Фер и Суи съели ещё две порции, а затем пришло время десерта, живот Доры, по-видимому, был на грани разрыва. Я открыл Net Super и достал пудинг для Фера, добавив клубничное песочное печенье, и, так как Суи в этот раз хотела что-то другое, я выбрал для неё блины.

Тот факт, что всегда есть место для десерта, является ярким доказательством того, что, по крайней мере, в этом мире справедливость восторжествует.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/700695>