

Глава 117: Надменная испорченная принцесса (2)

Когда Чу Лянь увидела, что горничная собиралась обслужить самой ужасной сенча в этом мире, она поморщилась. Она быстро остановила горничную и сказала: «Принцесса, этот десерт не идет вместе с сенча: это испортит вкус».

Услышав это, принцесса потеряла свою обычную благородную нотку, когда она закатила глаза на Чу Лянь. «Чу Лю, ты так говоришь просто, потому что тебе не нравится пить сенча, верно?»

Из блеска глаз Чу Лянь она увидела, что она просто пытается оправдаться.

Угол губ Чу Лянь дрогнул от ее слов: эта принцесса была слишком умна.

В ответ ответила личная служанка принцессы Дуаньцзя. «Третья Молодая Мадам, пожалуйста, успокойся. Наша принцесса тоже не любит сенча. Этот слуга подаст медовую воду, а не сенча».

Чу Лянь застенчиво усмехнулась. Как неудобно.

Принцесса Дуаньцзя взяла печенье с приправами и спросила с любопытством: «Чу Лю, можете ли вы рассказать мне, как вы сделали это «печенье»?»

Внутренне, принцесса Дуаньцзя думала про себя: «Чу Лю, должно быть, придумала это имя. Это так странно и так нелестно. Хмф, все, что она умеет, это есть!»

Чу Лянь была очень удивлена. В последние несколько дней она сделала целый ряд деликатесов, которые превосходили нынешние стандарты Великой Династии Ву. Хотя каждое блюдо, которое она произвела, получило огромную похвалу, так как люди здесь охраняли свои секретные рецепты даже более ценно, чем их собственные жизни, никто никогда не спрашивал ее о рецепте. То есть, пока она не встретила принцессу Дуаньцзя!

Чу Лянь замешкалась на мгновение. «Принцесса, ты действительно хочешь знать?»

«Конечно, ты думаешь, что я шучу?» Принцесса Дуаньцзя снова посмотрела на нее.

Глаза Чу Лянь были широко открыты, и ее густые ресницы задрожали, когда она моргнула. «Так как вам любопытно, как были сделаны печенье... Ну, это трудно сказать. Это может быть трудно для некоторых и легко для других».

«Тогда успокойся».

Чу Лянь чуть не задохнулась. Все, что она могла сделать, это собрать ее терпение и начать читать инструкции. «Чтобы сделать эти печенье, вам понадобится масло, яйца, мука и сахар. Сначала подготовьте все эти ингредиенты, затем смешайте масло, добавьте сахар, бросьте яйца и взбалтывайте смесь. После тщательного смешивания их добавьте муку и перемешайте. Приготовьте тесто, как вам нравится, а затем просто испеките его. Однако большинству людей нелегко понять, как правильно смешивать и печь».

Несмотря на то, что Чу Лянь сделала их просто, для людей этой эпохи практически невозможно было сделать правильное печенье без опыта. Вероятно, они были бы над их головами, просто пытаясь разобраться с маслом в одиночку. Рецепт был простым для Чу Лянь, но это был совершенно другой вопрос для других людей.

Принцесса Дуаньцзя нахмурилась. «Значит, для большинства людей будет очень сложно выпечь это печенье?»

Чу Лянь кивнула. «Принцесса, что-то вроде этого симпатичного печенья матча, которое вы держите, потребует еще больших шагов. Если вы хотите попробовать что-то сделать, вы можете научиться сначала создавать простое печенье без каких-либо специальных форм».

«Ни за что! Я хочу сделать его в форме головы кошки, и оно должно быть приправлено!»

«А?» Страдания Чу Лянь проявились немного в ее выражении, но, не дожидаясь, когда она соберет свои мысли, принцесса Дуаньцзя снова заговорила.

«Принеси больше печенья в следующий раз, когда приедешь! Помни, что они должны быть похожи на головы кошек, и они должны быть такими же симпатичными, как эти! Я не отпущу тебя, если они не будут милыми!» Немного смутившись от своих слов, принцесса Дуаньцзя надулась. Ее неловкое выражение лица было довольно привлекательным.

Еще раз Чу Лян ответила с ошеломленным выражением лица: «А?»

Подумав, она поняла, что принцесса ее пригласила снова.

Она внезапно подумала, что неловкое выражение лица принцессы Дуаньцзя на самом деле довольно восхитительно.

Чу Лянь улыбнулась: «Хорошо, я принесу еще один вкус в следующий раз».

Глаза принцессы Дуаньцзя загорелись, но она сразу же сказала. «Кто хочет, чтобы ты приходила? Я просто хочу съесть побольше этих милых кошачьих печенек».

<http://tl.rulate.ru/book/8877/234795>