

Глава 30 - Я ел рыбу спустя долгое время.

Хорошо, когда есть запас рыба на долгое время.

Как же мне её приготовить?

Мне следует пожарить фиолетовую форель с солью, а филе их короля будет хорошо отправить на гриль вместе с соусом меньер.

Если я буду действовать таким образом, мне еще нужно будет купить пшеничную муку, учитывая и то, что у меня не осталось больше масла.

Также мне нужно купить грибы для гриля.

Я открыл «Net Super» (онлайн магазин) и купил масло, пшеничную муку, грибы и приправы, которые я обычно использую.

Кроме того, я не должен забывать о фольге, которая понадобится мне со временем.

Тем более, что она может быть иногда полезна.

Я собираюсь поджарить филе форели с солью. Я подумал, что она будет намного вкуснее, если я пожарю её прямо на костре, поэтому я принялся собирать дрова.

Мы в лесу, поэтому это не составляло труда.

Я разжег костер.

Конечно, я создал огонь, используя магию. Я практикую её, поэтому она стала намного лучше.

Подготовка окончена.

Во-первых, я удалил все внутренности фиолетовой рыбы.

Есть люди, которые говорят, что горечь органов хороша на вкус, но мне это не нравится, поэтому я отношусь к группе людей, которые удаляют внутренности.

После этого, я наколот рыбу на ветку приличной длины, которую я взял с собой ранее, когда собирал дрова. И посыпал её солью.

Положив ветку над костром, я принялся жарить рыбу.

Пока рыба готовилась, я принялся за короля форели.

Сначала разрежу его на филе.

Ох~ Здесь слишком много мяса на основной части.

Я удалил заднюю кость. Выглядит хорошо, хотя форма довольно специфичная.

Теперь воспользуемся фольгой и грилем.

После того, как я полил фольгу маслом и добавил немного лука, я поместил короля форелей туда, слегка посыпав того солью и перцем.

Кроме того, я положил туда шимеджи и энокитаке, добавив немного вина, масла, и запечатав алюминиевую фольгу.

Я принялся запекать рыбу с краю костра.

Далее - меньер.

Я посыпал немного соли и перца на кусочек форели, чтобы они впитали в себя влагу.

Сделав это, я обвалял тонкий кусочек рыбы в муке и приготовил его с двух сторон на сковороде.

О, похоже, что фиолетовая форель готова. Гриль с фольгой также начал набухать, значит, он запекся хорошо.

Я снял фиолетовую рыбу с ветви, она имела коричневый цвет.

Пленка фольги расширилась. Для завершения блюда я добавил немного уксуса пондзу.

Я решил использовать его.

Кстати, если добавить соевый соус или масло-соевый соус перед закрытием фольги, будет вкусно. Даже обычные соль и перец сделают рыбу вкуснее.

Я разлил приготовленный меньер по тарелкам, в завершении полив его соусом тартар из «Net Super».

Обычное масло, соевый соус и меньер очень хороши, но, поскольку я использовал масло на гриле, я добавил соус тартар.

[Фер, готово. ~]

Когда я крикнул, Фер прибежал ко мне.

Он откусил кусок жаренной фиолетовой форели.

[Умм, рыба после за столько долгое время! Восхитительно.]

Слава богу.

Ну, тогда я тоже должен попробовать.

Я увидел пиво в банке в «Net Super», поэтому решил его купить.

Не то, чтобы я действительно люблю алкоголь, но разве вы никогда не хотели выпить просто так.

Поджаренная шкурка фиолетовой рыбы очень хрустящая и вкусная.

Король форелей с грибами имеет отличный вкус. Они очень хорошо сочетаются с пондзу.

Богатая протеинами форель отлично сочетается с тартаром.

Хотя я и сделал это сам, все получилось действительно хорошо.

Очень вкусно, особенно с пивом.

Бррр, как же хорошо.

Рыба после долгого перерыва, так замечательно.

[Ничего не осталось. Эта окутанная серебром рыба с чем-то белым очень хороша. У этого белого странный вкус, но тоже не плохо.]

Ах, да.

Жареная в фольге рыба.

Феру понравился соус тартар.

Тартар - вкусный соус.

Я приготовил еще рыбы в фольге, попивая пиво.

Я приготовил масло, соевый соус, соль и перец для рыбы в фольге на гриле. А так как Феру понравился соус тартар, я приготовил все тоже самое.

Я продолжал готовить.

[Фух, эта рыба хороша.]

Феру нравится мясо, но, похоже, что у него также все в порядке с рыбой, поэтому я должен готовить её тоже.

К счастью, у нас много рыбы сегодня.

Так еще и большой.

Я должен попросить разобрать эту рыбу, когда в следующий раз приду в гильдию авантюристов.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/241916>