Niecodzienny smak

Niecodzienny smak

pióra

Smakosza

ratulacje!

Otwierając ten tom, rozpoczynasz prawdziwie epicką wyprawę, podróż po rozległej krainie bretońskiej kuchni, wraz z jej licznymi cudami i przyjemnościami. Poznasz wonie, smaki i faktury tak wyjątkowe, że zdawać się będą niemożliwymi. Jednakże są bardziej niż możliwe!

W rzeczy samej, dzięki starannie dobranym przepisom zawartym w tej księdze, przygotujesz wyjątkowe potrawy z taką łatwością, że twoi goście zaczną podejrzewać cię o magiczne sztuczki. Jedyną magią jest tu jednak pasja kryjąca się w twoim sercu - pasja do przyrządzania wybornych, wspaniałych dań, które łatwo się przygotowuje i którymi można się delektować bez końca.

Rozpocznij tu swą przygodę, a któregoś dnia i ty staniesz się Smakoszem!

Suflet słoneczny

Składniki

- 2 1/2 uncji krowiego sera
- 1 uncja masła
- 1 uncja mąki
- 9 uncji mleka
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- miarka zmielonej gałki muszkatołowej

Sposób przygotowania

- Rozpal w piecu i rozgrzej go umiarkowanie.

- Zetrzyj ser na cienkie płatki, przesuwając po nim doskonale naostrzony elfi sztylet.

- Oddziel białka jajek od żółtek i ubij białka energicznie na pianę.

- Rozpocznij przygotowywanie specjalnego Słonecznego Sosu - stop masło i dodaj doń mąkę, mieszając całość stale aż do rozpuszczenia. Przesuń naczynie na mniejszy płomień i poczniij delikatnie dodawać mleko, stale mieszając. Nader ważnym jest, by mieszania nie przerywać! Mieszaj dalej przez dziesięć minut, póki masa nie zgęstnieje. Wtedy - i dopiero wtedy - sos słoneczny za gotowy uznany być może.

- Dodaj sól, pieprz i gałkę muszkatołową, a następnie zdejmij sos z ognia.

- Dodaj starty ser i żółtka jaj. Wymieszaj do gładkości, a następnie hikorową łyżką ostrożnie dodaj ubite białka.

- Ostrożnie przelej miksturę do czterech kamionkowych naczyń sufletowych, każde, niemal po brzeg wypełniając.

- Wstaw naczynia do umiarkowanie rozgrzanego pieca i drzwiczki szczelnie zamknąwszy, nie otwieraj przez 25 minut. Uchroni to twe wspaniałe słoneczka od wzejścia, po którym zaraz opadną na dno pieca czeluści.

- Wyjmij wypieki po 25 minutach i serwuj gościom bez zwłoki.

Oto on - cudowny, słoneczny blask i wyśmienity smak słonecznego sufletu!

Potage le Magnifique

Składniki

- 4 miarki bulionu kurzego
- 4 miarki bulionu wołowego
- 2 1/2 uncji masła
- 1 drewniana karafka mąki
- 1 miarka marchwi w kostkę skrojonej
- 1/2 miarki cebuli, takoż skrojonej

Sposób przygotowania

- Rozpal w palenisku, lecz płomienia nie podsycaj.

- Umieść ingrediencje w dużym kociołku.

- Wymieszaj energicznie!

- Gdy zupa zabulgocze, nie zwlekając rozlej ją do glinianych mis!

Oto ona, popisowe dzieło Smakosza - Potage le Magnifique!

Ale zaraz! Zastanawiasz się z pewnością, „Czy to wszystko? Tylko tyle? Jakiż jest ów sekret Smakosza?"

Czy naprawdę sądzisz, że wyjawię tajemnicę mej najbardziej znanej potrawy? Otóż, wyobraź sobie, zrobię to! Owym sekretnym składnikiem jesteś bowiem, drogi Czytelniku, TY! Zgadza się, Potage le Magnifique jest wybornym i niezwykłym daniem. Korzystając wyłącznie z najprostszych składników, które wymieniłem, przyrządzisz krem równie pożywny, co smakowity. By jednak uczynić Potage le Magnifique prawdziwie wspaniałym, konieczna jest wyobraźnia prawdziwie natchnionego kucharza. Czy posiadasz ten dar?

Kosztując mego Potage le Magnifique, rośli mężowie ronili łzy radości. Czy zgadniesz, czego dodałem? Czy potrafisz czynić... magię?

Niecodzienny smak

FormId	skyrim.esm:09F267
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	09F267
Editor ID	Book1CheapUncommonTaste
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook03a
Value (gold)	3
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	1208
Leveled lists	12
Scripts	0

© Bethesda Softworks LLC and the authors of the mods in the load order.
Exported and generated with SkyrimSourceExporter.