Przepis na zapiekankę z chaurusa

Przepis na zapiekankę z chaurusa

eśli jeszcze raz usłyszę o tym sławnym smakoszu, który napisał tę książkę kucharską, obetnę sobie uszy tępą siekierą.

Jasne, potrafi ugotować coś, co nadaje się dla tych ociężałych Cesarskich i dla tych fircykowatych Bretonów, ale prawdziwi Nordowie chcą prawdziwego jedzenia dla Nordów, a moja zapiekanka z chaurusa to właśnie coś takiego.

Musiałem często na to narzekać, bo Susanna na mnie nakrzyczała. Nils, powiedziała, jeśli twoja zapiekanka z chaurusa jest taka dobra, to powinieneś spisać, jak się ją robi.

Nie znam się za dobrze na literach i pisanie też nie idzie mi łatwo, ale pomyślałem, że mogę spróbować. No więc to jest mój pierwszy w życiu zapisany przepis i mam nadzieję, że się wam spodoba.

Po pierwsze, będzie wam potrzebne trochę mięsa chaurusa, a nie tak łatwo je zdobyć. Chaurusy żyją przeważnie w jaskiniach i często się zdarza, że dzielą je z innymi paskudnymi stworami.

Jeśli pójdziecie polować na chaurusy, żeby zdobyć ich mięso na obiad, to pilnujcie, żebyście sami nie zostali obiadem. Cha, cha.

Tak czy siak, jak już mówiłem, znajdźcie sobie dobrą zbroję i ładny duży miecz, a jeśli macie też krzepkich towarzyszy, którzy nie czmychną na widok kłopotów - innymi słowy, nie tak, jak ci fircykowaci Bretoni - idźcie do jaskiń, a prędzej czy później traficie na chaurusa.

Wyglądają jak robale rozmiaru naprawdę dużych psów, i uważajcie na kwas, którym plują. On może bardzo szybko zniszczyć wam zbroję.

Jak już zdobędziecie mięso chaurusa, będziecie musieli je wrzucić na rożen. Musicie wziąć to białe, tłuste mięso z korpusu. Nie bierzcie tego żółtego z głowy albo nóg, bo

jest w nim trujący kwas i jeśli go zjecie, to pewnie umrzecie.

No więc pieczecie swojego chaurusa na rożnie. I koniecznie polewajcie go sosem. Żeby zrobić sos, rozgniećcie kilka pomidorów i zmieszajcie tę miazgę z wodą, papryczkami, miodem i solą. A potem wszystko to razem ugotujcie.

Ja bym nie wrzucał za wielu paprycżek, ale kilka łyżek soli trzeba dać. Miodu bierzecie, ile wam się podoba - zależy, jak bardzo słodki chcecie mieć sos.

Kiedy chaurus jest już gotowy i odpowiednio podlany sosem, musicie zapiec go w zapiekance razem z ziemniakami, marchewką i jabłkami. I wlejcie tam też resztę tego sosu, który zrobiliście wcześniej.

Jeśli macie ochotę na rzepę, też można ją dodać. Zależy, czy wam akurat pasuje, czy nie.

No i potem wszystko to razem pieczecie przez jakiś czas. Jak góra zapiekanki zrobi się jasnobrązowa, to będziecie wiedzieć, że jest już gotowa.

I to wszystko. Łatwizna. Cha, cha.

Przepis na zapiekankę z chaurusa

FormId	skyrim.esm:0ED032
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	0ED032
Editor ID	Book3ValuableChaurusPie
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook03
Value (gold)	11
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	276
Leveled lists	10
Scripts	0

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