Пирог из корыса: рецепт

Пирог из коруса:
Рецепт



Если я еще хоть раз услышу об этом зазнайке-кулинаре, что написал треклятую книжку рецептов, я оттяпаю себе уши тупым топором.

Ну да, он там может кой-чего приготовить для своих толстяков-имперцев и неженок-бретонов, но настоящим нордам нужна настоящая нордская жратва, и мой пирог из коруса именно таков.

Я, видать, так часто разглагольствовал про него, что Сусанна аж стала меня пилить. А Нильс говорит: "Раз уж твой пирог из коруса такой замечательный, чего же ты не запишешь рецепт?"

Ну, я особо не грамотей и не писака, но подумал: а чего б и не попробовать? Так что вот вам мой самый первый записанный рецепт, надеюсь, он вам понравится.

Перво-наперво вам нужно мясо коруса, да только его не так-то просто достать. Корусы в основном живут в пещерах и часто не одни, а с другими мерзкими тварями.

Если соберетесь добыть себе на обед мяса коруса, глядите, чтобы вас самих кто-нибудь на обед не схавал. Ха-ха.

В общем, как я говорил, достаньте себе хорошую броню и добрый меч какой побольше, и если можете с собой взять крепких мужиков, которые не дадут деру при первом признаке заварушки - ну, то есть не как эти неженки-бретоны - то отправляйтесь в пещеры и рано или поздно вам попадется корус.

Вид у них, как у огромных жуков размером с очень огромных собак. И это, берегитесь кислоты, которой они плюются. Она вашу броню в два счета

разъест.

Когда же добудете мясо коруса, надо нанизать его на вертел. Берите только плотное белое мясо из середины. Желтое мясо с головы и лап не трогайте, потому что там у них ядовитая кислота, и если вы его съедите, то помрете как миленькие.

В общем, дальше вы жарите вашего коруса на вертеле. Не помешает полить его соусом. Чтоб его приготовить, размолотите несколько помидоров в кашицу и перемешайте ее с водой, перцем, медом и солью. И затем все это надо вскипятить.

На перец я бы особо не налегал, но пара ложек соли будет к месту. Сколько класть меда - решайте сами. Тут уж - насколько вы любите сладкое.

Когда корус прожарится и вы его как следует сдобрите соусом, тогда его надо запечь в пирог с картошкой, морковками и яблоками. И кладите туда же остатки вашего соуса.

Если хотите с репой, может, будет и ничего. Смотря по тому, как вам больше нравится.

Ну и потом какое-то время выпекаете. Когда корочка сверху станет светло-коричневой, значит готово.

Ну и все. Вот такие пироги! Ха-ха.

Пирог из коруса: рецепт

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.