# 2019 m. gruodžio 13 d.

**„Deluxe“ produkcijos įkvėptas meniu: nuo grikių spurgos su krevete iki „Ruby“ šokolado putėsių**

**Degustacinė vakarienė – išskirtinė ir ilgai nepamirštama kelių valandų gastronominė patirtis. Virtuvės šefas, restorano „Amandus“ įkūrėjas Deivydas Praspaliauskas gruodžio 6 d. prekybos centre GO9 pademonstravo, kad restoranų kartelei prilygstantį degustacinį meniu galima sukurti iš prekybos tinklo „Lidl“ lentynose esančių prekės ženklo „Deluxe“ produktų. Šio meniu patirtį galima apibūdinti trumpai – gurmaniška vakarienė Kalėdoms.**

Anot D. Praspaliausko, prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvėse už patrauklią kainą parduodami aukštos klasės produktai, kuriuos įprastai ragaujame tik restoranuose, o dabar juos galime pasigaminti ir savo virtuvėje: „Iš „Deluxe“ produktų sukūriau nesudėtingus degustacinės vakarienės patiekalų receptus, kuriuos namų sąlygomis gali pasigaminti kiekvienas.“

 „Amandus“ restorano šefo kurtą meniu sudaro penki patiekalai šventiniam stalui: ėriuko kepsnys, krevetės grikių spurgoje, silkės salotos su baravykais, lašiša tešloje su naminiu daržovių čatniu ir šokoladinis pyragas su „Ruby“ šokolado putėsiais. D. Praspaliauskas tikina, kad po ranka turint visus reikalingus produktus, šį penkių patiekalų meniu galima paruošti maždaug per valandą.

„Gurmaniška „Deluxe“ produkcija įkvėpė sukurti neįprastus kalėdinius patiekalus. Pavyzdžiui, spurgos visiems asocijuojasi su saldumynais, tačiau šiame recepte siūlau kvietinius miltus pakeisti į grikių kruopas, o vidų įdaryti marinuota krevete. Tokia spurga maloniai nustebins ir nepaliks abejingų, kaip ir mūsų taip mėgstamos silkės salotos, paįvairintos baravykais ir juodos duonos trupiniais. Lašišų gabaliukus sluoksniuotoje tešloje rekomenduoju skaninti nesunkiai pagaminamu naminiu daržovių čatni, o šokoladinį pyragą nusprendžiau pagardinti šokolado putėsiais iš „Ruby“ šokolado“, – vardija virtuvės šefas.

**Troškinta ėriena su bulvių koše ir grilyje apkeptais smidrais (4-6 porcijos)**

**Reikės:**

*Kepsniui:*

600 gramų „Deluxe“ šaldyto marinuoto ėriuko kumpio kepsnio

600 ml vištienos sultinio

*Garnyrui:*

200 gramų pieno

150 gramų grietinėlės

100 gramų sviesto

10 gramų šviežio čiobrelio

2 skiltelės česnako

Druskos

1 stiklainio „Deluxe“ grilyje apkeptų smidrų acto marinate

*Svogūnų kremui:*

500 gramų svogūnų

300 ml vištienos sultinio

**Gaminimas:**

Atšildytą ėriuką kepkite 180 °C įkaitintoje orkaitėje 45-60 min. Kas 20 min. apšlakstykite vištienos sultiniu.

Bulves nuskuskite, virkite sūdytame vandenyje. Bulvėms beveik išvirus, atskirame puode ištirpinkite sviestą ir į jį supilkite pieną, grietinėlę, sudėkite smulkiai sukapotą arba spaustuku perspaustą česnaką. Lengvai maišant užvirinkite ir sumaišykite su trintomis bulvėmis. Įberkite smulkinto čiobrelio.

Svogūnus supjaustykite pusžiedžiais ir skrudinkite ant sviesto, kol apskrus iki karamelinės (šviesiai rudos spalvos). Užpilkite vištienos sultiniu ir sumalkite iki vientisos masės. Šiuo kremu paskaninkite ėrienos kepsnį, kurį lėkštėje patiekite su bulvių koše ir grilyje keptais smidrais.

**Silkės ir baravykų užkandis su juodos duonos trupiniais (4 porcijos)**

**Reikės:**

*Silkių salotoms:*

300 gramų silkės

250 gramų „Deluxe“ šaldytų baravykų gabaliukų

1 stiklainio „Deluxe“ ketų ikrų

150 gramų morkų

100 gramų svogūnų

10 gramų šviežio čiobrelio

*Silkės užpilui:*

200 gramų ilgavaisių agurkų

8 gramų druskos

5 gramų citrinos sulčių

*Papuošti:*

100 gramų juodos duonos

50 gramų marinuotų morkų

Krapų šakelės

**Gaminimas:**

Baravykus atšildykite, stambiai supjaustykite, sutarkuokite morkas, susmulkinkite svogūnus ir viską apkepkite su čiobreliu.

Silkę susmulkinkite gabaliukais. Ilgavaisius agurkus susmulkinkite gabaliukais, pasūdykite ir apšlakstykite citrinos sultimis.

Duoną susmulkinkite gabaliukais peiliu arba sumalkite mikseriu.

Patiekite silkę su apkeptais grybais ir apiberkite duonos trupiniais. Papuoškite marinuotos morkos griežinėliu ir krapų šakele.

**Sluoksniuotoje tešloje kepta lašišos filė su moliūgų ir obuolių čatniu ir „Chimi chur“ padažu (6-8 porcijos)**

**Reikės:**

1 pakuotės „Deluxe“ greitai užšaldytų lašišų gabaliukų tešloje

*Moliūgų ir obuolių čatniui:*

400 gramų sviestinio moliūgo

150 gramų svogūnų

300 gramų obuolių

250 gramų obuolių arba balto acto

*„Chimi chur“ padažui:*

100 gramų krapų

50 gramų petražolių

50 gramų šalotinių svogūnų

100 gramų alyvuogių aliejaus

30 gramų čili pipirų

Druskos

Pipirų

Laimo

**Gaminimas:**

„Deluxe“ greitai užšaldytus lašišų gabaliukus tešloje kepkite 200 °C įkaitintoje orkaitėje 45-55 min.

Moliūgą ir obuolius supjaustykite nedideliais kubeliais, svogūną susmulkinkite. Sudėkite visus produktus į indą, su įkaitintu aliejumi, supilkite actą, užvirinkite, sumažinkite kaitrą ir virkite maišydami, kol sutirštės. Paskaninkite druska ir pipirais.

„Chimi chur“ padažo prieskonines žoleles kuo smulkau sukapokite peiliu sumaišykite su aliejumi, įspauskite laimo sulčių.

Lašišų gabaliukus tešloje patiekite su čatniu ir paskaninkite „Chimi chur“ padažu.

**Grikių spurgos su marinuota morka ir saldžiai aštria krevete**

**Reikės:**

1 pakuotės „Deluxe“ šaldytų baltakojų krevečių su saldžiarūgščiu čili padažu

Marinuotos morkos

*Spurgai:*

100 gramų varškės

2 gramų kepimo miltelių

1 kiaušinio

70 gramų miltų

100 gramų grikių

30 gramų sviesto

Druskos

**Gaminimas:**

Atšildykite krevetes ir 30 min. pamarinuokite saldžiarūgščiame čili padaže. Griežinėliais susmulkinkite marinuotą morką.

Sumaišykite varškę, kiaušinius, lydytą sviestą, druską ir kepimo miltelius. Pavirkite grikius ir atvėsinkite. Sumaišykite varškę su miltais ir grikiais. Iš šios masės suformuokite spurgą ir kepkite įkaitintame aliejuje, kol gražiai apskrus.

Atvėsintą spurgą perpjaukite, tarp dviejų puselių dėkite krevetę ir morkos griežinėlį, viską perverkite mediniu smeigtuku.

**Šokoladinis pyragas su „Ruby“ šokolado putėsiais**

*Pyragui:*

200 gramų juodojo šokolado

100 gramų riešutų sviesto

200 gramų cukraus

200 gramų kiaušinių trynių

300 gramų kiaušinių baltymų

*Putėsiams:*

100 gramų „Deluxe“ „Ruby“ konditerinio šokolado

10 gramų sviesto

20 gramų cukraus

1 kiaušinio

150 gramų plakamosios grietinėlės

**Gaminimas:**

Viename inde ištirpinkite ir ištrinkite sviestą, šokoladą bei riešutų sviestą. Kitame puode iki purios masės išplakite trynius ir cukrų, įmaišykite sviesto ir šokolado mišinį. Trečiame inde iki purios, morenginę masę primenančios konsistencijos, išplakite kiaušinių baltymus ir lengvai įsukite į prieš tai paruoštą mišinį. Gautą masę kepkite 170 °C įkaitintoje orkaitėje apie 20 min.

Putėsiams šokoladą sulaužykite gabalėliais ir ištirpinkite kartu su sviestu. Kitame puode iki purios masės išplakite baltymus. Trečiame inde iki purumo išplakite grietinėlę su cukrumi. Trynius išplakite atskirai ir pamažu įplakite į šokolado masę, tada palengva įmaišykite grietinėlę. Galiausiai labai palengva įmaišykite baltymus – turi išeiti labai puri putėsių masė. Putėsius atšaldykite ir patiekite su šokoladiniu pyragu. Viską paskaninti galima imbierinių sausainių trupiniais.

**Daugiau informacijos:**

Greta Cibulskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 5 250 3045, +370 662 02 236

greta.cibulskaite@lidl.lt