Vilnius, 2021 m. liepos 21 d.

**Netikėtas sūrio desertas grilyje: išbandykite gardų V. Blauzdavičiaus receptą**

**Stebėdamas lietuvių norą vis drąsiau ragauti skirtingų skonių sūrius, grilio ekspertas Vylius Blauzdavičius pristato vis dar mažiau pažįstamą sūrių panaudojimo būdą – grilyje keptus desertus. Maisto ekspertas dalijasi burnoje tirpstančio sūrio su karamelizuotomis kriaušėmis ir graikiniais riešutais receptu.**

Anot V. Blauzdavičiaus, dalis lietuvių į sūrį vis dar žiūri kaip į sumuštinių ir mėsainių pagardą, tačiau pastaruoju metu šalies gyventojai vis dažniau ryžtasi eksperimentuoti bei išbandyti iš kitų šalių atkeliaujančius delikatesus, skirtingus jų skonių derinius ar gaminimo būdus.

„Suprantama, kad mes nesame sūriais turtingas kraštas, todėl ilgus metus apsiribodavome vietiniais pasirinkimais, o šio skanėsto valgymo kultūra Lietuvoje buvo nepastebima. Tačiau pastaraisiais metais galime pastebėti išaugusią „įdomesnių“ sūrių pasiūlą, kurią noriai ragauja ir lietuviai. Tiesa, tuo pat metu jie atranda ir unikalius delikateso panaudojimo būdus, pavyzdžiui, desertams“, – sako grilio ekspertas.

Pasak V. Blauzdavičiaus, gerą sūrio desertą paruošti yra itin paprasta, o tam tereikia vos kelių ingredientų: kokybiško sūrio, pavyzdžiui, „Lidl“ parduotuvėse randamo „Grill&Fun“ *camembert* ir gausybės saldžių pagardų.

„Su sūriais labai tinka graikiniai riešutai ir medus, įvairiausi džemai, pavyzdžiui, spanguolių. Skanų sūrio desertą galima sukurti ir su vaisių pagalba – tam tinka ir obuoliai, ir kriaušės, persikai ar figos, slyvos bei vyšnios“, – pasakoja šefas.

**Grilyje kepamas sūris „nusidažo“ gražiausiomis spalvomis**

Anot BBQ meistro, dar geriau sūris atsiskleidžia, kuomet jį kepame ant grilio: „Sūris yra lengvai virškinamas produktas, todėl pikniko gamtoje metu jį rinkdamiesi desertui, tiek savo skrandžiui, tiek skonio receptoriams darote didelę paslaugą. Grilinant sūrį, jis tampa kreminės tekstūros, atsiskleidžia kitais būdais neišgaunami aromatai ir skonių kombinacijos.

Itin mėgstu ant „laukinės“ ugnies keptą sūrį, patiekiamą su gerai atšaldytu arbūzu. Taip pat šį desertą galima pagardinti skystu medumi ir šviežiais baziliko lapeliais – turėsite puikų pietų ar vakarienės baigiamąjį akordą.“

Šefo teigimu, kepant sūrį ant grilio yra du pasirinkimai. Pirmasis – žemesnėje temperatūroje, kuomet tokiu būdu iškeptas sūris bus kreminės tekstūros, minkštesnis. Antrasis – aukštoje temperatūroje arba tiesioginėje kaitroje. Taip paskrudinto sūrio išorė taps traškesnė, o vidus – taip pat kreminis.

**Dalijasi gardžiu sūrio deserto receptu**

V. Blauzdavičius akcentuoja, kad sūrių grilinimui – daugybė, o jų pasirinkimas pirmiausia priklausys nuo gyventojų mėgstamų skonių, todėl svarbiausia – nebijoti eksperimentuoti. Visus šefo vardijamus sūrius galite rasti prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvių asortimente.

„Jeigu ant grilio keptus sūrius lietuviai ragauja vis sparčiau, su šiuo skanėstu pagamintas desertas vis dar atrodo kiek neįprastas. Tačiau tik bandydami skirtingus sūrių ir pagardų derinius galite sukurti sau patinkantį receptą, be kurio savo išvykos prie ežero nebeįsivaizduosite.

Grilinti galima ir baltuosius pelėsinius sūrius, pavyzdžiui, *brie*, *camembert* ar kitas rūšis. Tiesa, kepdami jį – nenulupkite žievelės, nes ji apsaugo sūrį nuo ištekėjimo. Taip pat išskirčiau ir lietuviškus varškės sūrius – desertui puikiai tiks ir jie – tiek saldus, tiek sūrūs, su kmynais ar uogomis. Juos kepkite žemoje temperatūroje, nes kitaip sūris išbėgs. Galiausiai, norėdamas įkvėpti atrasti begalę šių gardėsių kombinacijų, dalijuosi grilyje kepto sūrio deserto receptu, sužavėsiančiu net ir didžiausius kritikus“, – sako šefas.

**Grilyje keptas *camembert* sūris su karamelizuotomis kriaušėmis ir graikiniais riešutais**

**2 porcijoms reikės:** 1 „Grill&Fun“ *camembert* sūrio, 1 vidutinio dydžio kriaušės, šaukšto medaus, saujelės graikinių riešutų, 1/3 prancūziško batono.

**Gaminimas:** ant grilio grotelių įkaitinkite ketinę keptuvę, į ją sudėkite juostelėmis pjaustytas kriaušes ir supilkite medų. Nuolat maišydami karamelizuokite jas, kol kriaušės suminkštės, nuimkite ir atidėkite į šalį. Ant grilio grotelių dėkite *camembert* sūrį ir kepinkite, kol palietus šakute jausis, kad vidus jau minkštas. Norint išvengti, kad kepant sūris neišbėgtų, kepti galima ketinėje keptuvėje. Kol sūris kepa, supjaustykite batoną ir apskrudinkite ant grilio grotelių. Sūriui iškepus, ant viršaus sudėkite karamelizuotas kriaušes ir apibarstykite smulkintais graikiniais riešutais. Patiekite su skrudintu prancūzišku batonu. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt