Vilnius, 2021 m. liepos 23 d.

**Tarptautinė dešrainių diena: išbandykite „kosminį“ V. Blauzdavičiaus dešrainio receptą**

**Ar esate girdėję, jog dešrainiai buvo vienas pirmųjų patiekalų, valgytų Mėnulyje? O kad liepos 23 d. – tarptautinė dešrainių diena? Jeigu nežinojote, ją atšvęsti dar nevėlu, nes šios dienos proga grilio meistras Vylius Blauzdavičius pasakoja viską, ką būtina žinoti apie dešrainius ir dalijasi unikaliu receptu, kurio skonis nukels jus į kitą planetą.**

V. Blauzdavičiaus teigimu, jam per savo gyvenimą yra tekę paruošti šimtus skirtingų dešrainių. Anot šefo, gerus dešrainius jis išties myli, nes šis patiekalas suteikia itin daug vietos fantazijai.

„Dešrainiai yra vienas iš tų valgių, kurį galima pritaikyti pagal kiekvieno skonį ir poreikį. Gaminant juos, reikia jaustis laisvai, nesuvaržytai ir improvizuoti – tai bene pagrindinis šio patiekalo požymis. Galima naudoti skirtingas bandeles, padažus ir priedus. Be to, savo dešrainius konstruoti ypatingai mėgsta vaikai. Maniškiai pasijaučia tarsi suaugę, kuomet leidžiu jiems išsirinkti dešrelę, daržoves ar padažą, sudėti viską į bandelę“, – sako grilio ekspertas.

**Universalusis dešrainis**

Pašnekovas pažymi, kad lietuviški ir užsienyje valgomi dešrainiai nesiskiria absoliučiai niekuo – šį patiekalą galima laikyti universaliu. Tiesa, anot šefo, kitos šalys, turinčios gilesnes dešrainių valgymo tradicijas, anksčiau naudodavo kiek aukštesnės kokybės produktus, tačiau mūsų šalis šiuo atžvilgiu labai sparčiai vejasi.

„Lietuvos gyventojai pastaruoju metu kreipia vis didesnį dėmesį į produktų kokybę ir noriai renkasi tuos ingredientus, kurie jų nenuvils. Pavyzdžiui, visas dešrainio sudedamąsias dalis galima nesunkiai rasti „Lidl“ parduotuvėse, o „Grill&Fun“ asortimento dešrelės privers jus apsilaižyti pirštus“, – teigia V. Blauzdavičius.

**Skonis priklauso nuo vaizduotės**

Kalbėdamas apie dešrainių pagardus, šefas pasakoja, kad klasikiniam dešrainiui reikės bandelės, dešrelės, pomidorų padažo ir garstyčių, tačiau jūsų galutinis variantas priklausys nuo vaizduotės ir mėgstamiausių ingredientų.

„Įprastinio dešrainio variantas man skamba kiek nuobodžiai, todėl aš dažnai renkuosi papildomas, įvairiausias daržoves, pavyzdžiui, marinuotas, svogūnų traškučius, fetos sūrį ar skystą sūrio padažą, kurį, kaip ir kitus padažus, pats gaminu namie. Dar kartą akcentuoju, kad po ranka tereikia turėti kokybišką mėsos dešrelę, minkštą ir skanią bandelę ir leiskite procesui tekėti sava vaga“, – sako grilio ekspertas.

**Grilyje keptos dešrelės – tik ant silpnos kaitros**

Susiruošus atšvęsti dešrainių dieną į gamtą, itin svarbu tinkamai iškepti dešreles: „Viena didžiausių klaidų, kurias darome kepdami dešreles – jų kaitinimas ant atviros ugnies ar itin didelės kaitros. To daryti nereikėtų, nes tokiu būdu jos suplyšta, taip pat rizikuojate dešreles apdeginti. Kepkite dešreles žemoje temperatūroje – pasimėgaukite artimųjų ar draugų kompanija, neskubėdami susipjaustykite kitus ingredientus. Be to, kepant dešreles žemoje temperatūroje, jos bus gerokai sultingesnės.“

Galiausiai, nenorintiems improvizuoti arba tiems, kuriems reikia pradinio impulso fantazijai sužadinti, šefas siūlo išbandyti gardžių, sūrio padaže išmirkusių dešrainių receptą, kuris nepaliks abejingų.

**Dešrainiai su sūrio padažu**

**4 porcijoms reikės:** 4 dešrainių bandelių, 4 „Lidl“ parduotuvėse esančių „Grill&Fun” asortimento kepamųjų vištienos arba kiaulienos dešrelių, 100 g „Pilos“ čederio sūrio, 100 g sūrio su mėlynuoju pelėsiu, 4 šaukštų pomidorų padažo, 4 marinuotų agurkų, 4 šaukštų svogūnų traškučių, 2 rausvųjų svogūnų, šaukšto rudojo cukraus, 3 šaukštų obuolių acto.

**Gaminimas:** Pirmiausia, aišku, iškūrenkite šašlykinę arba užkurkite grilį. Svogūnus pjaukite pusiau, supjaustykite plonais pusžiedžiais, juos dubenyje sumaišykite su cukrumi ir actu, palikite marinuotis. Agurkus supjaustykite plonai. Ant šašlykinės įkaitinkite ketinę keptuvę, į ją dėkite dešreles ir kepkite apie 5 minutes, kol pradės skrusti, tada sutrupinti ant jų čederį, pelėsinį sūrį ir maišykite, kol sūris ištirps. Ant grotelių iš abiejų pusių paskrudinkite bandeles. Į paskrudintą bandelę dėkite pomidorų padažą, raugintus agurkėlius, marinuotus svogūnus, dešrelę, užpilkite sūrio padažo iš keptuvės ir ant viršaus pabarstykite svogūnų traškučiais. Nepraeis nė pusvalandis ir dešrainiai bus paruošti!

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt