Vilnius, 2021 m. liepos 30 d.

**Grilio ekspertas V. Blauzdavičius: iškepti tobulą šašlyką paprasta**

**Vasarai persiritus į antrą pusę, šašlykai vis dar išlieka vienu populiariausių grilio patiekalų. Juos kepti tikrai nesunku, tačiau svarbu išvengti klaidų, kurios sugadina net ir geriausiai paruoštą mėsą. Grilio ekspertas Vylius Blauzdavičius dalijasi paprastais patarimais, kaip tobulai ir paprastai iškepti šašlyką, o taip pat pasakoja, kodėl nereikėtų bijoti rinktis jau marinuotos mėsos ir siūlo du šašlykų receptus tiems, kurie turi laiko įsitraukti į jų ruošimo procesą nuo pat pradžios.**

Pasak V. Blauzdavičiaus, skanų šašlyką galima iškepti bet kur – tereikia tinkamų įrankių ir žinių, kaip tai padaryti. Anot jo, geriausias metodas yra mėsos kepimas ant netiesioginės kaitros.

„Apskritai, kalbant apie laužo ir grilio skirtumus, abu „prietaisai“ tinka šašlyko kepimui, viskas priklauso nuo kepimo būdo. Aš rekomenduočiau kepti ant netiesioginės kaitros, ilgesnį laiko tarpą. Tokiu būdu šašlykai išliks sultingesni, taps minkštesni. Jei kepsite ant laužo ar šašlykinės, sustumkite išdegusias žarijas į šonus, o suverstus šašlykus dėkite centre, kur apačioje nėra žarijų. Tokiu būdu užtikrinsite netiesioginė kaitrą. Jei kepsite grilyje – tereikia jį įkūrenti iki 140 laipsnių temperatūros“, – sako šefas.

**Kepant šašlykus – dėmesys į esminius momentus**

Grilio ekspertas pažymi, kad kepant šašlykus netiesioginėje kaitroje, užtruksite maždaug 40 minučių, tačiau laikas priklausys nuo gabalėlių dydžio. V. Blauzdavičiaus teigimu, norint iškepti tobulus šašlykus, pravartu įsigyti momentinį termometrą.

„Nors kepimo laikui artėjant prie pabaigos visada galite prapjauti šašlyką ir pasižiūrėti, ar jo mėsa nėra raudona, įsigiję momentinį termometrą sutaupysite laiko ir pastangų. Kepdami iki reikiamos vidinės šašlyko temperatūros (apie 70 °C), šimtu procentu išvengsite tiek žalios, neiškepusios mėsos, tiek nereiks sunkiai vargti norint sukramtyti išsausėjusį šašlyką“, – patarimu dalijasi pašnekovas.

Anot jo, norint iškepti skanų šašlyką ant grilio, reikia kelių paprastų elementų: „Pirmiausia įsitikinkite, kad jūsų malkos ar anglys – kokybiškos. Juk sunkiai įsikuriantys grilis ar laužas – vienas labiausiai erzinančių dalykų, o kai kepimo priemonės nesudega, pasiekti tiesioginę kaitrą tampa itin sudėtinga. Galiausiai, rinkitės tik kokybišką mėsą ir gerą marinatą. Mano nuomone, geriausias pasirinkimas sultingam ir minkštam šašlykui – kiaulienos sprandinė“.

**Skanius šašlykus iškepti galima ir skubant**

Jei skanaus šašlyko norisi greitai, tačiau neturite daugybės laiko, nebijokite rinktis jau marinuotų produktų, pavyzdžiui, „Lidl“ parduotuvėse randamus „Grill&Fun“ šašlykų.

„Bandant sukurti gerą marinatą, reikia nuolat bandyti ir be perstojo domėtis. Tai gali atimti ne tik brangias minutes, bet ir nemažą kiekį jėgų. Todėl nenuvertinkite marinuotų produktų – į jų ruošimą buvo įdėta itin daug darbo, kad jų skonis atitiktų išrankių lietuvių poreikius. Tuo pat metu būtina suprasti, kad mėsos marinavimas yra tik dalis gamybos proceso, o kepant paruoštus gaminius taip pat galima eksperimentuoti – rinktis skirtingus garnyrus, kepimo būdus, suteikti papildomų skonių“, – teigia BBQ meistras.

Anot jo, specialiai ruošti tokių gaminių prieš kepimą nereikia, tačiau mėsą yra būtina bent valanda prieš kepimą palaikyti kambario temperatūroje: „Jeigu šašlykus kepsite išėmę tiesiai iš šaldytuvo, tuomet jų išorė gali būti apskrudusi, o vidus – žalias, taip pat mėsa praras daug sulčių ir išsausės. Sušilusi mėsa bus paruošta tolygiai. Be to, jei ant gaminio yra likę nemažai marinato, perteklių reikėtų nuvalyti, kad jis nepridegtų prie pačios mėsos.“

Tiems, kurie nori mėsos gaminimo procesą patirti nuo pradžios iki pabaigos, V. Blauzdavičius siūlo išbandyti du skirtingus marinatus, patiksiančiais ir didžiausiems grilio virtuozams.

**Tobulai minkšti šašlykai**

**Porcijų skaičius:** 6

**Marinatui reikės:** 1 kg kiaulienos sprandinės, 1 kg svogūnų, druskos ir pipirų pagal skonį.

**Patiekiant reikės:** 300 g rausvųjų svogūnų, 1 granato, 50 ml granatų padažo, tortilijų (ar lavašo) pagal poreikį, ryšulėlio petražolių.

**Paruošimo būdas:** nulupkite kilogramą svogūnų ir supjaustykite kuo plonesniais griežinėliais, suberkite į didelį dubenį. Rankomis kuo stipriau trinkite svogūnus, kol pradės išsiskirti sultys. Į dubenį sudėkite pjaustytą kiaulienos sprandinę, pipirus, druską. Įtrinkite mėsą. Jei yra galimybė, palikite kambario temperatūroje pastovėti bent porą valandų, kad pasimarinuotų (taip mėsa bus minkštesnė). Jei gaminate iš vakaro, dėkite į šaldytuvą ir laikykite per naktį. Prieš kepdami šašlykus, nuo kiaulienos gabalėlių nuimkite kiek įmanoma daugiau prilipusių svogūnų (kad kepant neskrustų). Gabalėlius sumaukite ant iešmų ir kepti ant netiesioginės kaitros, nuolat vartant, kol gražiai apskrus ir bus iškepę.

Kol šašlykai kepa, pasiruoškite rausvuosius svogūnus: juos nulupkite, supjaustykite kuo plonesniais griežinėliais, užpilkite granatų padažu ir gerai išmaišykite. Tortilijas pakaitinkite ant ugnies po minutę iš abiejų pusių, kol apskrus. Į lėkštę dėkite tortiliją, ant jos – marinuotų svogūnų bei šašlykų gabalėlius. Apibarstykite granatų sėklomis bei smulkintomis petražolėmis. Skanaus!

**Sprandinės šašlykas su sultinio ir čili marinatu**

**Porcijų skaičius:** 8

**Jums reikės:** 2 kg kiaulienos sprandinės, 200 mililitrų sultinio (naudojau naminį jautienos kaulų sultinį), 2 šaukštų aitriųjų paprikų padažo, 1 šaukšto saldžiosios paprikos miltelių, 2 šaukštelių džiovinto raudonėlio, 1 šaukštelio kumino, 4 skiltelių česnako, 1 šlakelio aliejaus, druskos ir pipirų pagal skonį.

**Paruošimo būdas:** kiaulienos sprandinę supjaustykite vidutinio dydžio gabalėliais. Dubenyje sumaišykite sultinį, čili padažą, smulkiai sukapotą (arba išspaustą) česnaką, paprikos miltelius, raudonėlį, kumino sėklas ir šlakelį aliejaus. Pagal skonį įdėkite druskos ir pipirų. Mėsą dėkite į dubenį su marinatu ir labai gerai išminkykite rankomis, kad marinatas įsigertų kuo giliau. Palaikykite šaldytuve mažiausiai dvi valandas, o dar geriau – per naktį. Sprandinės gabalėlius sumaukite ant iešmų ir kepkite ant grilio vis pavartydami, kol šašlykai bus gražiai apskrudę iš visų pusių. Patiekiant galima apibarstyti smulkinta kalendra. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt