Vilnius, 2022 m. vasario 1 d.

**Amerikietiški blyneliai: žinant vieną gudrybę, pasigaminti paprasčiau, nei gali pasirodyti**

**Jungtinės Amerikos Valstijos garsėja ne tik kino ir muzikos žvaigždynu ar išskirtine gamta, bet ir savo kulinariniu paveldu. Nors atrodo, kad blyneliai nėra verti vadintis virtuvės legendomis, tačiau vienam skonių deriniui tenka padaryti išimtį. Purūs blyneliai su šonine, sviestu ir klevų sirupu yra vienas ikoniškiausių amerikietiškos mitybos elementų, todėl prekybos tinkle „Lidl“ vykstant teminei Amerikos skonių savaitei, kviečiame šiuos blynelius išbandyti patiems.**

**Anapus Atlanto – purių blynelių legenda**

Blyneliai – puikus vėlyvųjų pusryčių ar net vakarienės pasirinkimas, kurį pamėgę viso pasaulio gyventojai. Pavyzdžiui, Jungtinėse Amerikos Valstijose jie yra valgomi kone kasdien. Tiek Holivudo filmuose, tiek ir realybėje amerikiečių stalą neretai puošia vienas ant kito sukrauti blyneliai, šio kalno viršuje tirpsta nedidelis sviesto gabalėlis, o šone padėta traškios kiaulienos šoninės juostelių. Šiuo pusryčių valgiu taip pat gardžiuojamasi ant blynelių piramidės užpilant kaimyninėje Kanadoje išgaunamą autentišką klevų sirupą.

Jungtinėse Amerikos Valstijose blynelius populiaru valgyti ne tik pusryčių metu, dėl to šioje šalyje gausu visą parą veikiančią specializuotų užkandinių. Jos siūlo laiko išbandytas ar dar neatrastas blynelių pagardų kombinacijas ir skonį, kurio nesumaišysite su niekuo kitu. Pasirodo, kad užburiančio blynelių skonio paslaptis priklauso nuo vieno ingrediento – kepimo miltelių. Jų dėka blyneliai yra purūs it debesėliai ir neapsakomai tirpsta burnoje, o jų skonis puikiai dera su saldžiais bei sūriais pagardais.

Minimas blynelių, šoninės, sviesto ir klevų sirupo derinys iš tiesų yra toks populiarus, kad pastaruoju metu juo mėgaujamasi ne tik Amerikoje, bet ir šiapus Atlanto. Legendinius amerikietiškus blynelius ir jų pusbrolius vaflius galima nesunkiai rasti daugelyje vėlyvųjų pusryčių vietų.

Nuo sausio 31 d. purių blynelių ir jų tešlos bus galima rasti ir artimiausioje „Lidl“ parduotuvėje – čia visą savaitę pirkėjai kviečiami paragauti amerikietiškų „MCENNEDY“ prekės ženklo skonių. Išbandykite plėšomą mėsą, amerikietiško stiliaus picą, skrudintus svogūnus, kukurūzų ir bulvių užkandį, spragėsius, saldžius sūrio tortus, spurgytes ar žemės riešutų skonio ledus. Visose „Lidl“ prekybos tinklo parduotuvėse jūsų lauks ir nuostabi skonio staigmena – šviežių kepinių skyriuje ieškokite specialaus „MCENNEDY“ dešrainio su autentiškais pagardais!

**Purūs amerikietiški blyneliai (4 porcijos)**

Jums reikės: 135 g miltų, 1 šaukštelio kepimo miltelių, pusė šaukštelio druskos, 2 šaukštų smulkaus cukraus, 130 ml pieno, 1 kiaušinio, 2 šaukštų tirpinto atvėsinto sviesto arba alyvuogių aliejaus, aliejaus arba sviesto kepimui.

Gaminimo eiga: dideliame dubenyje išsijokite miltus, cukrų ir kepimo miltelius. Atskirame inde švelniai išplakite pieną ir kiaušinį, vėliau supilkite sviestą arba aliejų, dar kartą išplakite ir viską supilkite į birių ingredientų dubenį. Naudodami šakutę ar šluotelę, plakite tešlą tol, kol nebus jokių gumulėlių. Atidėkite tešlą į šalį bent kelioms minutėms.

Neprisvylančios dangos keptuvėje ištirpinkite gabalėlį sviesto ar aliejaus, samčiu kabinkite tešlą ir pilkite į keptuvę. Tešla turi būti standesnė, todėl blynelis neturi labai padidėti. Palaukite, kol blynelio viršus pradės švelniai burbuliuoti, tada blynelį apverskite ir kepkite, kol abi pusės bus auksinės spalvos. Blynelis turi būti maždaug 1 cm storio, procesą kartokite, kol baigsis tešla.

**Amerikietiškų blynelių pagardų kombinacijos:**

* traški šoninė, autentiškas klevų sirupas ir gabalėlis lydyto sviesto ant sukrauto purių blynelių kalno;
* čempionų pusryčiams – blyneliai su plakta kiaušiniene ir stikline šviežiai spaustų apelsinų sulčių;
* purūs blyneliai papuošti plaktos grietinėlės kepure, apibarstyti šviežiomis uogomis ir aplieti šokoladiniu ar karameliniu sirupu;
* riešutų sviestu ir mėgstamiausia uogiene pertepti blyneliai – kitokia populiaraus sumuštinio versija;
* po storu riešutinio ar šokoladinio kremo sluoksniu paslėpti ir bananų gabalėliais pagardinti blyneliai ir t.t.

Su medumi ir mėlynėmis, su šokolado lašeliais ir zefyriniu kremu, su kepintais riešutais ir klevų sirupu, su karamelizuotais obuoliais ir cinamonu, su dešrelėmis ir daržovėmis – pasikliaukite savo kūrybiškumu ir kartu su „Lidl“ atraskite vis naujas amerikietiškų skonių kombinacijas!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

[dovile.ibianskaite@lidl.lt](mailto:dovile.ibianskaite@lidl.lt)