Vilnius, 2022 m. kovo 14 d.

**Vienu iš sunkiausių receptų tituluojamas Velingtonas: kaip jį lengvai pasigaminti namuose?**

**Šalia Europos žemyno įsikūrusios Britų salos yra vadinamos vienomis lietingiausių regiono vietų. Tačiau tiek vietiniai, tiek keliautojai savo nuotaiką praskaidrina sočiais vietos kulinarijos šedevrais bei mėgaujasi legendiniu Velingtono kepsniu. Kaip šis patiekalas įgavo tokį vardą ir kaip jį pasigaminti patiems pasakoja „Lidl“ – prekybos tinklo parduotuvėse šią savaitę vyks britų ir airių salų virtuvės paveldo įkvėpta** [**„Hatherwood“**](https://www.lidl.lt/c/paskanauk-pasaulio-su-hatherwood/c613/) **teminė maisto produktų savaitė.**

Nuo seno laikomas prabangos patiekalu, Velingtono kepsnys gaminamas kepant paštetu bei smulkintais kepintais grybais apteptą jautienos nugarinės išpjovą, kuri įvyniojama į sluoksniuotą tešlą, aptepama kiaušinių tryniais ir papuošiama įstrižomis tešlos pynėmis. Sunkiau besiverčiantys Britų salų gyventojai šį patiekalą ruošia nebent didžiųjų metų švenčių proga, tačiau didikai jį valgydavo kone kiekvieną savaitę, tai ir prisidėjo prie Velingtono kepsnio vardo kilmę supančių legendų.

Nors galima manyti, kad patiekalo pavadinimas turės itin daug sąsajų su Britų salomis, kuriose jis ir yra populiariausias, istorijos teigia atvirkščiai. Pasak maisto žinovų, Velingtono kepsnys pavadintas Naujosios Zelandijos sostinės Velingtono hercogo garbei. Deja, niekas iki šiol negali įrodyti, ar ši istorinė asmenybė turi aiškių ryšių su legendiniu valgiu iš visai kito pasaulio krašto.

Jeigu patiekalo vardas kelia tokį ažiotažą, tai į Velingtono kepsnio skonio improvizacijas žiūrima kiek atlaidžiau. Pavyzdžiui, kai kuriuose receptuose jautiena papildomai įvyniojama ir į ploną lietinį blynelį ar vytintą kumpį, kurie sulaiko drėgmę ir neleidžia tešlai suminkštėti. Dalyje receptų jautiena aptepama garstyčiomis, vietoje grybų yra padengiama faršu, o kartais jautienos išvis atsisakoma – pagrindine kepsnio pažiba tampa lašiša.

Be to, neretai vietoje vieno didelio Velingtono kepsnio yra ruošiamos nedidelės šio patiekalo porcijos kiekvienam žmogui, o kartu patiekiamas ir jautienos skonį papildantis garnyras. Įprastai garnyru būna Britų salose auginamos daržovės: kepintos morkos, burokėliai, pastarnokai, skrudinti Briuselio kopūstai arba brokoliai. Reikia nepamiršti ir bulvių košės arba skiltelių, kadangi tai vieni dažniausiai prie tradicinio Velingtono kepsnio patiekiamų garnyrų.

Nuo pirmadienio, kovo 14 d., visose „Lidl“ parduotuvėse ieškokite britišku ir airišku stiliumi alsuojančių „Hatherwood“ teminės maisto produktų savaitės pažibų. Prie Velingtono kepsnio puikiai tiks keptos bulvytės, brandinti „Stilton“ ir „Cheddar“ sūriai, taip pat Vorčesterio padažas. Paragaukite ir menkės gabalėlių tešloje, sūdytos jautienos skardinėje bei keptų pupelių pomidorų padaže.

Minėdami šią savaitę vyksiančią airių globėjo Šv. Patriko dieną, nepraleiskite progos išsikepti brandinių jautienos kumpio kepsnių bei atrasti tikrą airiškos kiaulienos šoninės skonį, o viską vainikuojančiam desertui rinkitės apelsinų marmeladą, karamelinius saldainius, jogurtą bei vanilės skonio ledus.

**Velingtono kepsnys (6 porcijos)**

Jums reikės: 1 kg jautienos filė, 250 g pievagrybių, 12 juostelių vytinto „Prosciutto“ kumpio, 500 g sluoksniuotos tešlos, 100 ml sauso baltojo vyno, 50 g sviesto, 2 kiaušinių (bus naudojami tik tryniai), 3 šaukštų alyvuogių aliejaus, šiek tiek miltų, 1 šakelės šviežio čiobrelio, druskos ir pipirų.

Paruošimo eiga: įkaitinkite orkaitę iki 220 °C temperatūros, kepimo skardos viduryje padėkite jautienos filė ir apšlakstykite šaukštų alyvuogių aliejus, pagardinkite pipirais. Kepkite apie 15-20 min., tuomet ištraukite iš orkaitės ir atvėsinkite iki kambario temperatūros, tuomet įdėkite keptą jautienos filė į šaldytuvą ir laikykite apie 20 min. Tuo metu išimkite ir atšildykite sluoksniuotą tešlą.

Kol mėsa vėsta, kuo smulkiau supjaustykite pievagrybius, jų struktūra turi priminti stambius džiūvėsėlius – šiai užduočiai galite naudoti ir virtuvinį maisto smulkintuvą. Didelėje keptuvėje įkaitinkite likusį aliejų, ištirpinkite sviestą ir suberkite grybus, kartu įdėkite ir šviežio čiobrelio šakelę. Dažnai maišydami kepkite ant vidutinės kaitros apie 10 min. Tuomet pagardinkite kepamus grybus norimais prieskoniais ir supilkite vyną – virkite dar 10 min., perdėkite grybus į atskirą indą, o čiobrelio šakelę išmeskite.

Ant didelės pjaustymo lentos arba skardos ištieskite du maistinės plėvelės lapus, viduryje dviem eilėmis išdėliokite vytinto kumpio juosteles taip, kad šiek tiek persidengtų. Grybų mišinį perskirkite pusiau, vieną pusę sudėkite ant kumpio bei tolygiai paskirstykite. Viduryje padėkite atšaldytos jautienos filė gabalą ir aptepkite jį likusiu grybų mišiniu. Suimkite abu maistinės plėvelės kraštus ir juos atsargiai tempkite į vidurį, skirtingose pusėse buvę vytinto kumpio juostelės turėtų susiliesti. Kumpio, jautienos ir grybų vyniotinis savo forma turi priminti dešrą, todėl maistinę plėvelę susukite kuo stipriau. Atidėkite į šalį, kad šiek tiek pravėstų.

Virtuvės stalviršį pabarstykite miltais, nedideliame dubenėlyje išplakite kiaušinių trynius su šaukšteliu vandens. Atskirkite trečdalį visos sluoksniuotos tešlos ir iškočiokite maždaug 18x30 cm dydžio juostelę – ją padėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos. Likusią tešlą iškočiokite iki maždaug 28x36 cm dydžio.

Mažesnės tešlos juostelės viduryje padėkite iš maistinės plėvelės išvyniotą jautienos filė su pagardais, tešlos šonus aptepkite kiaušinių trynių plakiniu. Atsargiai perkelkite didesnę tešlos juostą ant jautienos filė ir gerai suspauskite kraštus, tešlos perteklių nupjaukite peiliu (kiekviename šone turi likti bent po 4 cm tešlos), o kraštus dar kartą suspauskite šakute. Visą kepsnį aptepkite kiaušinių trynių plakiniu ir tešlos paviršiuje peiliu padarykite nedideles įstrižas įpjovas. Kepsnį laikykite šaldytuve bent 30 min., tačiau geriausia, jeigu iki kepant palauksite 24 valandas.

Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C temperatūros, Velingtono kepsnį dar kartą aptepkite kiaušinių trynių plakiniu ir kepkite apie 20-25 min. – tuomet kepsnys bus *medium-rare*; kepkite pusvalandį, kad mėsa pasiektų vidutinį iškepimo lygį. Prieš patiekdami palaukite bent 10 minučių ir tik tada pjaustykite kepsnį storomis juostelėmis. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt