Vilnius, 2022 m. kovo 25 d.

**Įdaryti velykiniai kiaušiniai: nustebinkite artimuosius naujais skoniais**

**Velykų šventės patiekalai kiekvienoje šeimoje skiriasi, tačiau nei vienų namų velykinis stalas neįsivaizduojamas be jau tradicija tapusių ir visų šeimos narių pamėgtų įdarytų kiaušinių. Šiais metais prekybos tinklas „Lidl“ kviečia išbandyti naujus receptus ir nustebinti artimuosius netikėtais skoniais, kurių suteiks išskirtinės „Deluxe“ linijos gaminiai.**

**Gyvybės pradžia – kiaušinyje**

Daugelyje pasaulio kultūrų kiaušinis simbolizuoja vaisingumą, klestėjimą, sveikatą bei grožį. Kiaušinis – gamtos prisikėlimo ir gyvenimo atsinaujinimo simbolis, kurio svarba neabejojo net senovės romėnai. Rašoma, kad jie puotas pradėdavo nuo virtų kiaušinių.

Pasak etnologų, lietuvių tautosakos sakmėse buvo pasakojama, kad pasaulis atsiradęs iš kiaušinio. Jo trynys simbolizuoja auksą ir Saulę, o baltymas – sidabrą ir mėnulį, todėl lietuviai jį pradėjo gretinti su dangaus kūnais. Nenuostabu, kad kiaušiniui buvo priskirtos magiškos galios ir iki šių dienų jis laikomas svarbiausiu pavasario šventės – Velykų – atributu.

Tam, kad šiemet per Velykas nustebintumėt svečius bei šeima naujais skoniais, prekybos tinklas „Lidl“ dalinasi dviem patikrintais receptais – abu jie ne tik sužavės savo skoniu, bet ir bent mintimis nukels į Rumuniją arba Jungtines Amerikos Valstijas.

**Rumuniški paštetu įdaryti kiaušiniai (16 porcijų)**

Jums reikės: 8 didelių kiaušinių, ½ arbatinio šaukštelio druskos arba 1 arbatinio šaukštelio acto,  „Deluxe“ linijospašteto, ~ 50 g grietinės arba majonezo, druskos ir juodųjų pipirų, saldžiosios paprikos miltelių, marinuotų agurkėlių ir raudonosios paprikos, alyvuogių arba šviežių prieskoninių žolelių (papuošimui).

Gaminimo eiga: pirmiausia, išvirkite kiaušinius. Sudėkite kiaušinius į gilų puodą su šaltu vandeniu, įberkite druskos arba įpilkite acto. Tai apsaugos kiaušinius nuo suskilimo. Kai vanduo užvirs, nuimkite puodą nuo ugnies, uždenkite ir leiskite kiaušiniams pabūti karštame vandenyje 12-15 minučių (priklausomai nuo kiaušinių dydžio). Nuplaukite juos labai šaltu vandeniu ir leiskite pilnai atvėsti.

Kai jau kiaušiniai atvės, juos nulupkite, perpjaukite per pusę, pašalintus trynius sudėkite į atskirą dubenį. Į jį įdėkite pageidaujamą kiekį mėgstamo pašteto, grietinės arba majonezo (priklausomai nuo to, kokios konsistencijos įdaro norite), įberkite druskos bei pipirų. Ingredientus gerai išmaišykite ir paverskite vientisa mase naudodami šakutę ar maisto trintuvą.

Perkelkite įdarą į konditerinį maišelį ir sušvirkškite jį į kiaušinius. Užbarstykite ant jų paprikos miltelių ir papuoškite marinuotomis daržovėmis, alyvuogėmis arba šviežiomis prieskoninėmis žolelėmis. Kiaušinius laikykite šaldytuve iki kol būsite pasiruošę juos patiekti ant stalo. Skanaus!

**Amerikietiško stiliaus artišokais įdaryti kiaušiniai (16 porcijų)**

Jums reikės: 8 kietai virtų kiaušinių ,„Deluxe“ linijos ⅓ puodelio artišokų užtepėlės, saujos termiškai apdorotų špinatų, 2 arbatinių šaukštelių smulkintų petražolių, šviežiai grūstų juodųjų pipirų, maltos paprikos arba aitriųjų paprikų miltelių, 6 pusiau perpjautų mocarelos sūrio rutuliukų, 5 pusiau perpjautų paprika įdarytų alyvuogių, 5 pusiau perpjautų vyšninių pomidorų ir smulkinto kepto kumpio.

Gaminimo eiga: kai išvirti kiaušiniai atvės, juos nulupkite ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Tada, naudodami aštrų peilį, kiekvieną kiaušinį perpjaukite per pusę, išimkite trynius sudėkite juos atskirai į vidutinio dydžio dubenį.

Tuomet šakute gerai sutrinkite kiaušinių trynius, įmaišykite špinatus, artišokų padažą, smulkintas petražoles ir pagal skonį įberkite šviežiai grūstų juodųjų pipirų. Viską gerai išmaišykite ir, naudodami šaukštą, sudėkite į konditerinį maišelį.

Į kiaušinių baltymus pakaitomis įdėkite alyvuogių, vyšninių pomidorų ir mocarelos sūrio rutuliukų puseles. Galiausiai į kiekvieną kiaušinio baltymą tolygiai iššvirkškite paruošto įdaro, po juo paslėpdami alyvuogių griežinėlius, vyšninį pomidorą ir mocarelos rutuliukus. Įdarytus kiaušinius laikykite šaldytuve, iki kol jie bus patiekti ant šventinio stalo. Serviruodami apibarstykite kiaušinius maltos paprikos arba aitriųjų paprikų milteliais bei smulkintu keptu kumpiu. Skanaus!

**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)