Vilnius, 2022 m. kovo 28 d.

**Velykinio stalo pažiba: piniginei draugiški prabangūs bulvių laiveliai su ciegorių ikrais**

**Velykų stalas, prie kurio susėda artimieji, yra bene svarbiausia šios pavasarinės šventės tradicija. Jau nuo seno šeimos Lietuvoje stengdavosi per Velykas paruošti ypatingų vaišių ir jomis pradžiuginti mylimus žmones. Ta proga prekybos centras** „**Lidl**“ **pristato papildytą** „**Deluxe**“ **linijos asortimentą, kuris praturtins kiekvienos šeimos velykinį stalą.**

Ypatingais skoniais pasižyminčią „Deluxe“ liniją šią savaitę papildė atlantinių lašišų gabaliukai sluoksniuotoje tešloje, įvairių skonių kepenų paštetai, vytintas parmos kumpis, virtos neluptos argentininės raudonosios krevetės, saliamis su lazdyno riešutais, grilyje apkepti žalieji smidrai acto padaže. Visos šios ir dar daugelis kitų prekių gali tapti puikiomis velykinio stalo pažibomis.

**Ciegorių ikrai** – **prabangaus skonio, bet draugiški piniginei**

Visgi, neabejotina „Deluxe“ linijos ir šių Velykų stalo žvaigždė – ciegorių ikrai. Ciegorius (arba kitaip jūrų gegužė ar rupūžė) yra žuvis, paplitusi Atlanto vandenyno šiaurinėje dalyje ir Arkties vandenyne.

Pasaulyje žuvų ikrai yra valgomi jau tūkstančius metų, o vienas pirmųjų užregistruotų šio patiekalo paminėjimų buvo IV a. pr. Kr. Anuomet Aristotelis rašė, kad ikrai buvo patiekiami kaip delikatesas. Deja, šiandien eršketui, kurio ikrai yra populiariausi, gresia išnykimas, todėl kaip tvaresnė alternatyva tradiciniams eršketų ikrams siūlomi ciegorių ikrai.

Šių žuvų ikrai yra valomi, sūdomi ir apdirbami taip pat, kaip ir brangesni. Tikrinami jie irgi pagal tą patį kokybės standartą. Jei niekada anksčiau neragavote šių ikrų, galite lengvai juos supainioti su eršketų. Ciegorių ikrai turi tokią pačią tekstūrą kaip ir pastarieji, atrodo beveik identiškai, o jų skonius atskirtų tik akylas ikrų ekspertas.

Ciegorių ikruose taip pat gausu B grupės vitaminų, Omega-3 riebalų rūgščių, baltymų ir sveikųjų riebalų. Ikrus pamėgusiems, tačiau pinigine bei gamtos ištekliais besirūpinantiems maisto gurmanams ciegorių ikrai tapo netikėtu ir labai vertingu atradimu.

Prekybos tinklas „Lidl“ kviečia šių metų Velykų stalą praturtinti naujais ir dar neatrastai skoniais – išbandyti keptų bulių laivelius su ciegorių ikrais.

**Kepti bulvių laiveliai su ciegorių ikrais ir rūkyta lašiša**

Jums reikės: 2 citrinų, 125 ml vandens, 4 arbatinių šaukštelių rupios druskos, 62 ml šviežių citrinų sulčių, 62 ml aukščiausios kokybės „Deluxe“ alyvuogių aliejaus, 125 ml riebios grietinės, 1 arbatinio šaukštelio smulkintų šviežių krapų, 1 arbatinio šaukštelio smulkintos šviežios kalendros, 1,5 arbatinio šaukštelio stambiai sutrintų kumino sėklų, 12 per pusę perpjautų nedidelių bulvių, 85 g rūkytos lašišos (supjaustytos plonomis juostelėmis), 30 g „Deluxe“ ciegorių ikrų, krapų šakelių (papuošimui).

Gaminimo eiga: nulupkite citrinų žievelę, dėkite ją į puodą, įpilkite vandens, suberkite druską ir ant stiprios ugnies troškinkite, kol druska ištirps. Tada sumažinkite ugnį iki minimumo ir retkarčiais pamaišydami troškinkite, kol skysčio sumažės iki 2 šaukštų, o žievelės suminkštės. Perkelkite žievelę su skysčiu į stiklainį, supilkite citrinos sultis ir alyvuogių aliejų. Laikykite šaldytuve mažiausiai 1 dieną, bet ne ilgiau nei savaitę.

Kai būsite pasirengę gaminti, nusausinkite žievelę ir ją sumalkite. Dubenyje sumaišykite grietinę, krapus, kalendrą ir 1 šaukštą maltos citrinos žievelės. Uždenkite ir padėkite vėsiai mažiausiai 2 valandoms bet ne ilgiau, nei 8.

Įkaitinkite orkaitę iki 220° C, nelipnią kepimo skardą patepkite alyvuogių aliejumi. Dideliame dubenyje sumaišykite 1 šaukštą alyvuogių aliejaus ir kuminą. Sudėkite bulves ir jas apvoliokite. Tuomet pabarstykite druska ir pipirais. Išdėliokite bulves, perpjauta puse žemyn, ant kepimo skardos, dėkite ant žemiausios orkaitės lentynėlės ir kepkite, kol šios suminkštės, o perpjauta pusės paruduos.

Ant lėkštės išdėliokite atvėsintas bulvių puseles, perpjauta puse į viršų. Ant kiekvienos jų uždėkite 1 arbatinį šaukštelį grietinės, 1 lašišos juostelę ir 1/2 arbatinio šaukštelio ikrų. Papuoškite krapų šakelėmis. Skanaus!

„Deluxe“ asortimente netruks pasirinkimo ir smaližiams, todėl Velykų dieną nepraleiskite deserto. Jūsų laukia valgomieji ledai „Luxus“, varškės ir jogurto desertai, citrinų skonio sūrio pyragas, plikyti tešlos pyragaičiai su sūdyta karamele, rankų darbo šokoladas ir kt.

**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)