Vilnius, 2022 m. balandžio 4 d.

**Burrata sūris – jūsų svajonių užkandžiams: išbandykite burnoje tirpstančių salotų receptus**

**Sūrio gurmanai neleis sumeluoti, jog tikrąja pasaulio sūrių sostine derėtų laikyti Italiją. Įvairiuose šalies regionuose gaminama daugiau nei 2 500 skirtingų tradicinių sūrio rūšių, o Murgia mieste šalies pietuose gimsta gurmaniškasis Burrata sūris. Kuo ypatingas šio sūrio skonis ir kodėl jis taip puikiai dera kartu su salotomis pasakoja prekybos tinklas „Lidl“ – čia tęsiasi pirkėjų pamėgta „Deluxe“ produktų linijos savaitė, o viena šios savaitės žvaigždžių ir yra žymusis Burrata sūris**

Burrata – tai iš karvių pieno gaminamo minkštojo sūrio rūšis. Dažniausiai gaminamas Italijos sūrio meistrų rankomis, Burrata sūris yra labai panašus į garsiąją mocarelą, tačiau šiuo atveju sūrio rutulėlis slepia visai kitas gamybos paslaptis. Mocarelos sūris paprastai pjaustomas riekelėmis, o santykinai nemažą koldūną primenančiame Burato rutulėlyje slypi skystas šviežių varškės gabalėlių ir grietinės įdaras.

Burrata sūris pasižymi daug minkštesne, tačiau sotesne tekstūra, jis taip pat yra riebesnis ir išraiškingesnio skonio, todėl maisto gamyba naudojant šį ingredientą reikalauja mažiau prieskonių. Pasak „Lidl“, Burrata sūrį įprasta valgyti dar šviežią, todėl nuo išsausėjimo gabenant jis yra saugomas pakuojant į nedidelius krepšelius su sūrymu. Be to, prieš valgant šį sūrį reikėtų išimti iš šaldytuvo ir leisti pasiekti kambario temperatūrą.

Ko gero dažniausiai Burrata sūrį galime sutikti jo gimtojo regiono – Italijos – virtuvėse, kur šis ingredientas naudojamas tiek picų gamyboje, tiek ruošiant įvairius duonos užkandžius bei gaivias daržovių ir vaisių salotas. Sūrio skonis puikiai dera su šviežiais pomidorais bei rucola, o norintiems išbandyti sotesnius Burrata patiekalus, „Lidl“ pataria sūrį derinti kartu su vytintu kumpiu „Prosciutto“.

Nepaisant to, kaip gurmaniškai skamba Burrata sūrio ir „Prosciutto“ derinys, „Lidl“ prekybos tinklas artėjant Velykoms pirkėjus stebina dar nematytais „Deluxe“ produktų linijos pasiūlymais. Jau dabar užsukę į artimiausią „Lidl“ parduotuvę galite rasti grilyje apkeptų žaliųjų smidrų acto marinate, virtų neluptų argentininių krevečių, perlenktų mini picų, sluoksniuotos tešlos krepšelių, užkandžių bei paštetų rinkinių, kengūros kepsnių ir dar daugiau kitų prekių, puikiai tinksančių Velykų stalui.

**Itališkos daržovių salotos su Burata sūriu (4 porcijos)**

Jums reikės: 4 nedidelių trumpavaisių agurkų arba 1 ilgavaisio agurko, 2 didelių pomidorų arba 5 vyšninių pomidoriukų, 200 g Burrata sūrio, 50 g marinuotų alyvuogių, 60 ml alyvuogių aliejaus, gniužulėlio šviežių žalumynų (baziliko lapelių, krapų ir kt.), pusė citrinos, šiek tiek druskos ir pipirų.

Gaminimo eiga: švariai nuplaukite daržoves ir žalumynus, nedideliais griežinėliais supjaustykite agurkus bei pomidorus ir išdėliokite juos ant didelės lėkštės. Nupilkite Burato sūrio sūrymą ir alyvuogių marinatą, suplėšykite sūrį ir į salotas sudėkite per pusę perpjautas alyvuoges.

Pasiruoškite nedidelį dubenėlį salotų užpilo gamybai – supilkite alyvuogių aliejų, išspauskite citrinos sultis ir įberkite šiek tiek tarkuotų citrinos žievelių, gerai išmaišykite. Apšlakstykite salotas užpilu ir pagardinkite prieskoniais, taip pat pabarstykite smulkintais šviežiais žalumynais. Skanaus!

**Ant grilio skrudintų nektarinų ir Burata sūrio salotos (4 porcijos)**

Jums reikės: 3 vnt. prinokusių nektarinų, 2 rutulėlių Burrata sūrio, 50 g karijų riešutų, 15 g nesūdyto sviesto, 2 šaukštų cukraus, alyvuogių aliejaus, 2 šaukštų balzaminio acto, 1 šaukštelio medaus, gniužulėlio šviežių baziliko lapelių ir rucolos, žiupsnelio raudonųjų čili dribsnių.

Gaminimo eiga: nedidelėje keptuvėje ant vidutinio kaitrumo ugnies ištirpinkite sviestą su cukrumi, tuomet sudėkite karijų riešutus ir kepkite apie 5 minutes, kol riešutai bus traškūs ir karamelizuoti. Išberkite riešutus ant kepimo popieriumi išklotos lėkštės ar skardos ir leiskite atvėsti, vėliau supjaustykite juos peiliu ir atidėkite.

Įkaitinkite grilio tipo keptuvę, kol kaista švariai nuplaukite nektarinus, išimkite kaulelius ir kiekvieną vaisių supjaustykite į aštuonias pailgas dalis. Nektarino gabalėlius aptepkite alyvuogių aliejumi ir sudėkite ant grilio, kiekvieną pusę kepkite apie 1-2 minutes, tuomet perdėkite į serviravimui paruoštą salotų lėkštę.

Nedideliame dubenėlyje sumaišykite alyvuogių aliejų, actą ir medų, pagardinkite norimais prieskoniais. Burata sūrio gabalėlius išdėliokite tolygiai tarp karamelizuotų nektarinų ir įpjaukite viršų, aplink pabarstykite suplėšytų baziliko lapelių ir rucolos, užpilkite paruoštą salotų padažą, apibarstykite kepintais riešutais ir čili dribsniais. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt