Vilnius, 2022 m. balandžio 6 d.

**Itališki skrebučiai tikriems skonio gurmanams: išbandykite net tris skirtingus receptus**

**Organizuojant draugų susitikimą ar planuojant smagią šeimos išvyką į gamtą, reikia pasirūpinti ne tik nuostabia vieta laikui praleisti, bet ir užkandžiais. Geriausia, jeigu pasirinktus užkandžius lengva paruošti ir patogu valgyti, o tai puikiai apibūdina itališkus skrebučius – „Bruschetta“. Artėjant pavasario šilumai ir nesibaigiantiems piknikams gamtoje, prekybos tinklas „Lidl“ siūlo išbandyti net tris gurmaniškus brusketų receptus. Beje, šis užkandis puikiai tiks ir ant Velykų stalo.**

Brusketa – tai itališkas užkandis, kuomet ant skrudintos duonos riekelės viršaus dedami daržovių, sūrio, mėsos bei kiti priedai. Manoma, kad šį užkandėlių tipą pirmieji atrado ir išbandė dar XV a. gyvenę italai, tačiau maisto tyrėjų teigimu, pirmieji panašūs užkandėlių receptai buvo žinomi dar senovės graikai ir romėnai. Pasak kulinarinių to meto legendų, valgant brusketas buvo išbandoma šviežio alyvuogių aliejaus kokybė.

Būtent todėl alyvuogių aliejus iki šiol laikomas esminiu visų brusketa tipo užkandėlių ingredientu. Itin dažnai tradiciniuose brusketa receptuose galime sutikti ir pomidorus, česnaką arba svogūną, šviežius baziliko lapelius ir, žinoma, garsųjį mocarelos sūrį. Tačiau neretai sotesnėms užkandėlėms gaminti buvo naudojama ir mėsa, pavyzdžiui, vytintas kiaulienos kumpis arba vytinta dešra „Ventricina“, pažymi „Lidl“.

Nepaisant viso pasaulio gurmanų pamėgtų itališkų skrebučių variacijų, šis užkandis suteikia jį gaminantiems žmonėms daug kūrybinės laisvės ir erdvės kulinariniams eksperimentams. Pavyzdžiui, pavasariško vėjo inspiruotas užkandėles galite paruošti naudodami kepenų paštetus, užtepėles, įmantresnius sūrius, mėsą, jūros gėrybes ir skirtingais prieskoniais pagardintą alyvuogių aliejų. Be to, galite brusketa užkandėles paversti ir puikiu saldėsiu, jeigu naudosite desertinį sūrelį, šokoladinį kremą, šviežius vaisius bei uogas ar įvairius pabarstukus.

Dar daugiau įkvėpimo savo itališkų skrebučių receptams galite rasti ir užsukę į artimiausią „Lidl“ prekybos tinklo parduotuvę – čia tęsiasi pirkėjų pamėgta „Deluxe“ gurmaniškų produktų linijos savaitė. Jos metu parduotuvių lentynose rasite šviežių „Taglioni“ makaronų su trumais, avokadų ir skrudintų pistacijų branduolių aliejaus, baltakojų blyškiųjų krevečių, vytinto jautienos kumpio „Black Angus Bresaola“, kiaulienos dešros „Mortadella“ ir daugelį kitų produktų.

Teminės „Deluxe“ produktų linijos savaitės metu dar neatrastų saldžių skonių galės paragauti ir desertų mėgėjai. Jų visose „Lidl“ parduotuvėse laukia citrinų skonio sūrio pyragas, valgomųjų ledų desertai, šokoladiniai pyragaičiai „Lava cake“, migdoliniai sausainiai „Macarons“, plikytos tešlos pyragaičiai bei „Tiramisu“ ir „Crème Brûlée“ skonio desertai.

„Lidl“ kviečia išbandyti legendines brusketas – o visus joms pagaminti reikalingus produktus rasite artimiausioje prekybos tinklo parduotuvėje.

**Vytinto kumpio ir mocarelos sūrio brusketos (10 užkandėlių)**

Jums reikės: 1 vnt. prancūziško batono, 1 rutulėlio šviežios mocarelos, 10 gabalėlių (juostelių) „Deluxe“ prekių linijos vytinto kumpio „Prosciuto di Parma DOP“, gniužulo žalumynų (arugula, gražgarstės ir kt.) 3-4 šaukštų alyvuogių aliejaus (papildomam skoniui galite naudoti „Deluxe“ prekių linijos alyvuogių aliejų su priedais), šiek tiek balzaminio acto.

Gaminimo eiga: įkaitinkite orkaitę, groteles padėkite į aukščiausią galimą jų padėtį – jas naudosime batono riekelių skrudinimui ir sūrio lydymui. Prancūzišką batoną supjaustykite į 10 riekelių įstrižai, kad kiekvienos riekelės paviršiaus plotas būtų kuo didesnis. Riekeles išdėliokite ant kepimo popieriumi išklotos skardos ir alyvuogių aliejumi aptepkite riekelių paviršių; skrudinkite apie 3 minutes.

Kol riekelės skrunda, mocarelos sūrio rutulėlį supjaustykite į 10 nedidelių riekelių, jas uždėkite ant kiekvienos batono riekelės viršaus ir grąžinkite skardą atgal į orkaitę 2 minutėms. Ištraukite skardą iš orkaitės ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus, atsargiai serviravimui skirtoje lėkštėje ar ant padėklo išdėliokite prancūziško batono riekeles su švelniai išsilydžiusiu mocarelos sūriu. Tuomet ant kiekvienos brusketos riekelės uždėkite po juostelę vytinto kumpio ir šiek tiek žalumynų, lengvai apšlakstykite balzaminiu actu ir patiekite. Skanaus!

**Brusketos su smidrais (12 užkandėlių)**

Jums reikės: 1 vnt. prancūziško batono, maždaug 200 g smidrų (galite naudoti tiek šviežius, tiek ir „Deluxe“ prekių linijos grilyje apkeptus žaliuosius smidrus acto marinate), 300 g vynuoginių pomidorų, 100 g „Deluxe“ prekių linijos Rokforo sūrio, gniužulo laiškinių svogūnų, 1 šaukšto alyvuogių aliejaus, 3 šaukštų žaliosios citrinos sulčių, 3 skiltelių česnako, 50 g šviežių baziliko lapelių, pusė šaukštelio tarkuotos žaliosios citrinos žievelės, šiek tiek druskos ir pipirų.

Gaminimo eiga: šviežius smidrus supjaustykite 1 cm dydžio griežinėliais ir verdančiame vandenyje virkite apie 2-4 minutes, tuomet nupilkite ir kuo greičiau panardinkite smidrus į ledinio vandens dubenį, vėliau išimkite iš vandens ir nusausinkite. Jeigu naudojate marinuotus smidrus, atidžiai perskaitykite ant pakuotės nurodytas gaminimo instrukcijas.

Į didelį dubenį suberkite smidrus, per pusę perpjautus vynuoginius pomidorus, smulkiai supjaustytus arba sumaltus baziliko lapelius, smulkintus laiškinius svogūnus ir česnakus, žaliosios citrinos žieveles ir sultis, pagardinkite prieskoniais ir gerai išmaišykite.

Prancūzišką batoną supjaustykite į 12 riekelių įstrižai, kad kiekvienos riekelės paviršiaus plotas būtų kuo didesnis. Riekeles išdėliokite ant kepimo popieriumi išklotos skardos ir alyvuogių aliejumi aptepkite riekelių paviršių; skrudinkite apie 3 minutes. Tuomet šaukštu kabinkite smidrų ir kitų ingredientų mišinį bei tepkite ant riekelės viršaus, apibarstykite Rokforo sūrio trupiniais ir patiekite. Skanaus!

**Brusketos su jautiena (15 užkandėlių)**

Jums reikės: 1 vnt. prancūziško batono, 1 šaukšto alyvuogių aliejaus, 50 g sūrio užtepėlės su žalumynais, 100 g keptos jautienos (galite naudoti ir kitą jums patinkančią mėsą), 2 pomidorų, gniužulo laiškinių svogūnų, šiek tiek pipirų.

Gaminimo eiga: prancūzišką batoną supjaustykite į 15 riekelių įstrižai, kad kiekvienos riekelės paviršiaus plotas būtų kuo didesnis. Riekeles išdėliokite ant kepimo popieriumi išklotos skardos ir alyvuogių aliejumi aptepkite riekelių paviršių; skrudinkite apie 3 minutes.

Plonomis juostelėmis supjaustykite keptą jautieną, pomidorus bei laiškinius svogūnus. Kiekvieną prancūziško batono riekelę aptepkite sūrio užtepėle, tuomet uždėkite jautienos gabalėlį ir pabarstykite pipirais, ant viršaus uždėkite griežinėlį pomidoro ir šiek tiek laiškinių svogūnų. 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)