Vilnius, 2022 m. balandžio 25 d.

**Teksaso skoniai jūsų virtuvėje: legendinės** „**Tex-Mex**“ **takos su ananasais ir plėšyta mėsa**

**Ar žinojote, kad dar prieš 50 metų šiuo metu pasaulyje populiari „Tex-Mex“ virtuvė buvo mažai kam žinoma ir dar mažiau vertinama? Nors taip ji buvo apibūdinta norint pabrėžti jos neautentiškumą, ši virtuvė įgavo tokį gerbėjų kiekį, kad tapo neatsiejama amerikietiškos virtuvės dalimi. Nors gimė Teksaso valstijoje, dabar „Tex-Mex“ restoranų galima rasti visuose pasaulio kampeliuose – taip pat ir Lietuvoje.**

Prekybos tinkle „Lidl“, šią savaitę skelbia JAV savaite ir į asortimentą šalia tradicinių amerikietiškų prekių, tokių kaip amerikietiškas dešrainis, makaronų apkepas „Mac & Cheese“ ar skrudinta vištiena, įtraukė ir „Tex-Mex“ patiekalams būdingus produktus. Tad šią savaitę „Lidl“ kviečia išbandyti šią neseniai atrastą, bet patiekalais turtingą virtuvę ir siūlo išbandyti plėšytą kiaulieną arba vištieną ir pasigaminti tikrus „Tex-Mex“ takus.

**Kolonijinės praeities palikimas lėkštėje**

„Tex-Mex“ virtuvės istorija prasidėjo dar tada, kai ispanai pirmą kartą 1580-aisiais kolonizavo Teksasą. Daugiau nei 300 metų Teksasas kartu su Meksika buvo Ispanijos kolonijos, žinomos kaip Naujoji Ispanija. Tačiau 1821 m. Meksika galiausiai atsiskyrė nuo Ispanijos, o Teksasas iškovojo nepriklausomybę po dar 15 metų. Vis dėlto, meksikietiško maisto skoniai liko giliai įsišakniję Teksaso virtuvėje.

Nors iš pradžių terminas „TexMex“ (be brūkšnelio) pradėtas naudoti kaip Teksaso ir Meksikos geležinkelio santrumpa, vėliau juo buvo apibūdinami meksikiečių kilmės žmonės, gyvenantys Teksase. Visgi, ilgainiui etiketė būtų priklijuota šiam regionui būdingam meksikietiško stiliaus maistui. Teigiama, kad „Tex-Mex“ yra seniausia Amerikos regioninė virtuvė. Jos vieną populiariausių patiekalų – takos su plėšyta mėsa – „Lidl“ ir kviečia pasigaminti bei išbandyti jau šią savaitę.

**„Tex-Mex“ takos su ananasais ir plėšyta mėsa**

**Jums reikės:** skardinės konservuotų ananaso griežinėlių, 2 česnako galvučių, vieno ilgavaisio agurko, romaninės salotos, „Tex-Mex“ prieskonių mišinio, plėšytos **„**Mcennedy**“** kiaulienos arba vištienos, 12 mini tortilijų, dūminio aioli padažo (jeigu neturite, tiks kitas, majonezo pagrindo padažas), tarkuoto Čederio sūrio, 2 pomidorų, alyvuogių aliejaus, 1 šaukštelis ryžių vyno acto, kalendros (papuošimui)

**Gaminimo eiga:** ananaso skilteles nusausinkite ir stambiai supjaustykite. Smulkiai supjaustykite česnaką (arba naudokite česnako spaustuką). Smulkiai supjaustykite agurką ir salotas, o pomidorą supjaustykite plonais pusžiedžiais.

Įkaitinkite didelę keptuvę, suberkite ananasus ir retkarčiais apversdami pakepkite, kol šie paruduos ir šiek tiek apskrus (3–4 minutes). Perkelkite juos į dubenį ir atidėkite šiek tiek atvėsti.

Išplaukite keptuvę, grąžinkite ant vidutinės ar stiprios ugnies, įpilkite 2 šaukštus alyvuogių aliejaus. Suberkite česnaką, „Tex-Mex“ prieskonių mišinį bei plėšytą kiaulieną ir kepkite, kol mėsa pasidarys kvapni ir šiek tiek traški (apie 2 minutes).

Į dubenį su ananasais sudėkite agurkus ir supilkite ryžių vyno actą. Tuomet apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir pagal skonį pagardinkite druska bei pipirais. Tortilijas pakaitinkite sumuštinių kepyklėje arba lėkštėje mikrobangų krosnelėje (apie 10 sekundžių, kol sušils).

Tuomet imkite tortiliją, patepkite ją dūminiu aioli padažu, dėkite plėšytą mėsą, susmulkintą Čederio sūrį, pomidorų griežinėlius, salotas ir ananasų salsą. Takus papuoškite kalendros lapeliais. 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)