Vilnius, 2022 m. gegužės 27 d.

**Europos kaimynų dienos proga surenkite grilio vakarėlį: kepkite kiaulienos šonkauliukus ir skrudinkite ridikėlius**

**Niekada nepavyks nuslėpti nuo kaimynų to, ką kepate ant grilio grotelių – nuostabus patiekalų kvapas pasieks kiekvieną, tad tegul Europos kaimynų dienos proga prie bendro stalo susėda visa kaimynystė. Na, o surengti nepamirštamą grilio šventę savo kieme ir nustebinti net pačius santūriausius kaimynus padės prekybos tinklas „Lidl“.**

Nors bendro visų kaimynų vakarėlio sėkmės paslaptimi yra gera nuotaika bei šilta ir jauki atmosfera, būtina pasirūpinti ir įvairiais patiekalais bei skoniais. Kadangi sunku nuspėti, ką mėgsta ar ko negali valgyti jūsų kaimynai, visai grilio patiekalų valgytojų grupei patiekite bent kelis skirtingus ant grotelių keptos mėsos, garnyrų, užkandžių ir gėrimų variantus, pataria „Lidl“.

Nuostabią valgių įvairovę užtikrinti padės ir toks vakarėlių organizavimo stilius, kai kiekvienas ateinantis atsineša po kokį nors patiekalą (angl. *potluck dinner*). Pavyzdžiui, praneškite savo kaimynams, kad jūs rūpinatės grilio mėsos patiekalais, paprašykite, kad jie atsineštų paruoštą garnyrą ar desertą.

Žinoma, koks vakarėlis be gėrimų – tam, kad kiekvienas svečias galėtų atsigaivinti, pasirūpinkite ir gėrimų įvairove. Puikiu sprendimu gali tapti įrengtas gaivos ir kokteilių baras, kuriame visi kaimynas ras jiems patinkančius skonius, teigia „Lidl“. Į didelius stiklainius supilstykite limonadą ar sultis, šalia pastatykite šviežių ar šaldytų vaisių bei uogų indelius, šaltdėžę pripildykite ledukų – leiskite svečiams savarankiškai susikurti savo gėrimus.

Jeigu planuojant kaimynų vakarėlį susiduriate su sunkumais, į pagalbą pasitelkite prekybos tinklo „Lidl“ patarimus, išbandytus ir skalsius receptus bei gausų „Grill&Fun“ kepimui paruoštų gaminių asortimentą. Su specialiai grilio sezonui skirtu prekybos tinklo asortimentu galite susipažinti [internete](https://www.lidl.lt/leidinys/grilio-istorijos-katalogas-2022/view/flyer/page/1).

Rinkitės iš kelių skirtingais būdais marinuotų kiaulienos mentės ir sprandinės šašlykų, įvairių rūšių kiaulienos sprandinės kepsnių, marinuotų šonkaulių, pjausnių, šoninės, kepamųjų vištienos ir kiaulienos dešrelių ir netgi kepimui ant grotelių skirtų sūrių. Marinuoti vištienos gaminiai, šviežiai išdarinėta dorada ar gelsvauodegio tuno filė nustebins net ir didžiausius grilio gurmanus, o sunkiai aprėpiama padažų galybė privers kaimynus susiburti vėl ir vėl.

**Kiaulienos šonkauliukai medaus marinate su keptomis daržovių juostelėmis (6 porcijos)**

Jums reikės: 1,5 kg „Grill&Fun“ kiaulienos šonkaulių medaus marinate, 3 apelsinų, 75 g sviesto, 45 g aitriųjų paprikų padažo su žolelėmis, „Grill&Fun“ barbekiu padažo, moliūgo, cukinijos, pusė raudonosios paprikos, 3 skiltelių česnako, citrinos, žiupsnelio kario, „Grillmeister“ prieskonių mišinio, šviežių kalendros lapelių papuošimui.

Glajaus paruošimo eiga: nedideliame prikaistuvyje ištirpinkite sviestą, įdėkite porą šaukštelių nutarkuotos apelsinų žievelės ir supilkite apelsinų sultis, įdėkite aitriųjų paprikų su žolelėmis padažo ir „Grill&Fun“ barbekiu padažo kepsniams.

Gaminimo eiga: „Grill&Fun“ kiaulienos šonkauliukus išimkite iš pakuotės ir dėkite kepti ant grilio grotelių, lėtai vartydami kepkite apie 15 min. nedidelėje kaitroje. Šonkauliukus tuomet reikės ištepti apelsinų glajumi ir kepti dar apie 15 minučių. Karamelizuotus šonkauliukus vėl apkepkite glajumi ir susukite į foliją, kepkite netiesioginėje kaitroje apie 20 min.

Moliūgą ir cukiniją supjaustykite pailgomis plačiomis juostelėmis, pabarstykite druska ir apkepkite svieste ant silikoninio grilio kilimėlio arba keptuvėje. Kepkite, kol daržovės suminkštės, bet bus traškios. Pabaigoje pagardinkite citrinos sultimis, smulkiai sukapota saldžiąja paprika, česnakais, kariu bei ,,Grillmeister“ prieskonių mišiniu. Skanaus!

**Skrudinti ridikėliai su fetos sūriu ir čiobreliais (6 porcijos)**

Jums reikės: maždaug 24 įvairaus dydžio ridikėlių, 100 g fetos sūrio, 3 šaukštų alyvuogių aliejaus, 2 šaukštų šviežių citrinos sulčių, 2 šakelių čiobrelio, 50 g sviesto, šiek tiek druskos ir pipirų.

Gaminimo eiga: įkaitinkite kepsninę, kol ji kaista, į dubenį sudėkite švariai nuplautus ridikėlius (kelis ridikėlius atidėkite į šalį – jų nekepsime) ir apipilkite juos aliejumi. Ridikėlius sudėkite ant kepimo grotelių ir retkarčiais apverskite – ridikėlių išorėje turi matyti grotelių kepimo žymės, o jų vidus turi suminkštėti; kepimas turi užtrukti apie 10-12 minučių. Apkeptus ridikėlius sudėkite ant medinės pjaustymo lentelės ir perpjaukite išilgai pusiau, uždenkite juos indus, kad laikytųsi karštis.

Smulkiais griežinėliais supjaustykite likusius ridikėlius, dubenyje sumaišykite tirpintą sviestą, citrinos sultis, smulkintus čiobrelius ir prieskonius – gerai išmaišykite padažą. Į serviravimui paruoštą dubenį ar gilesnę lėkštę sudėkite ant grotelių keptus ir žalius ridikėlius, viską apšlakstykite padažu ir apibarstykite fetos trupinėliais. Be to, prie ridikėlių puikiai tiks „Grill&Fun“ prekės ženklo kepimui ant grotelių skirti sūriai. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt