Vilnius, 2022 m. birželio 3 d.

**Grilio vakarėlis tėvo dienos proga: nustebinkite keptu „Grill&Fun” sūriu bei jautienos kepsniu**

**Išskirtinių grilio patiekalų ruošimas yra puikus būdas skaniai ir įsimintinai paminėti pagaliau atėjusią vasarą. Tiesa, progų švęsti ir kaitinti kepsnines ne viena – pirmąjį birželio sekmadienį Lietuvoje švenčiama ir tėvo diena, kurią prekybos tinklas „Lidl“ kviečia praleisti ant grilio grotelių skrudinant ne tik mėsą, bet ir sūrį. Patarimais, kaip nustebinti net labiausiai užkietėjusį grilio entuziastą, dalijasi šefas Vylius Blauzdavičius.**

Neretai šeimos galva – tėtis – būna tas žmogus, kuriam priskiriamos visos su grilio sezonu asocijuojamos kepimo ant grotelių atsakomybės. Pavyzdžiui, tėčiai turi prižiūrėti kepsnines, jas valyti ir teisingai iškūrenti, o vėliau – ir kuo skaniausiai iškepti pasirinktus mėsos patiekalus ar kitus valgius. Dėl to pačią geriausią tėvo dienos proga įteikiamą dovaną jūsų tėtis gaus tuomet, jeigu šią dieną galės nieko neveikti, juokiasi prekybos tinklo „Lidl“ grilio sezono ambasadorius šefas Vylius Blauzdavičius.

„Manau, kad per savo šventę visi tėčiai turėtų gauti dovanų galimybę niekuo nesirūpinti – tegul maistą gamina ir ant grotelių kepa jį nustebinti norintys šeimos nariai. Jeigu tėtis nėra pasiryžęs kepimo žnyplių perleisti kitiems, tėvo dienos proga jam padovanokite įdomią grilio receptų knygą, galimybę tobulėti maisto gaminimo kursuose ar tiesiog laisvą laiką, kurį tėtis galėtų praleisti kartu su tokiais pačiais grilio entuziastais“, – pasakoja V. Blauzdavičius.

Šefas pasakoja ir apie labiausiai šiai progai tinkančius grilio patiekalus – lėtai kepti jautienos arba kiaulienos sprandinės kepsniai su alaus padažu ir bulvių koše yra jo mėgstamiausi. V. Blauzdavičius akcentuoja du svarbiausius šio patiekalo sėkmę ir skonį lemiančius elementus.

Pirma, ruošiant mėsą nereikia skubėti. Mėsą geriausia kepti lėtai, nedidelėje, apie 150 laipsnių temperatūros kaitroje, o tokią galima nesunkiai išgauti ne tik kepant mėsą ant grotelių, bet ir orkaitėje. Pasakišką kepsnių skonį bei išskirtinį rezultatą užtikrina ir padažas – kepant mėsą orkaitėje ant grotelių, po jomis padėkite karščiui atsparų dubenėlį, į kurį galėtų nuvarvėti mėsos sultys. Vėliau į jas įpilkite alaus, vyno ar sulčių bei kaitinkite, kol sutirštės.

Bet kokia grilio šventė, pasak V. Blauzdavičiaus, neapsieina ir be užkandžių, tad jiems reikia skirti ne ką mažiau dėmesio nei pagrindiniam karštam patiekalui. Vos tik turi tam galimybę, šefas grilio užkandžiams visada renkasi „Lidl“ prekės ženklo „Grill&Fun“ kepimui skirtus grilio sūrius. Šį sezoną visose „Lidl“ parduotuvėse galima rasti net dviejų skirtingų rūšių ir penkių skirtingų skonių kepimui ant grilio skirtus sūrius.

Daugiau kepimo ant grotelių patarimų ir receptų galima rasti skaitant naujausią „Lidl“ grilio sezonui skirtą leidinį – jį [rasite internete](https://www.lidl.lt/kampanijos/grilis). O visose „Lidl“ parduotuvėse artėjant tėvo dienai pirkėjų laukia ne tik gardūs sūriai, bet ir gausybė kepimui paruoštų jau marinuotų „Grill&Fun“ gaminių – kiaulienos mentės ir sprandinės šašlykų, įvairių rūšių kiaulienos sprandinės kepsnių, marinuotų šonkaulių, pjausnių, šoninės, kepamųjų vištienos ir kiaulienos dešrelių.

Marinuoti vištienos gaminiai, šviežiai išdarinėta dorada ar gelsvauodegio tuno filė iš „Lidl“ nustebins net ir didžiausius grilio gurmanus, o sunkiai aprėpiama padažų galybė privers kepsnines užkurti vėl ir vėl. Prekybos tinklas dalijasi receptu, kaip patobulinti keptą kamamberą bei jautienos kumpio kepsnio receptu, kuris puikiai tiks minint tėvo dieną.

**Keptas kamamberas su karamelizuotais svogūnais (4 porcijos)**

Jums reikės: 2 pakuočių „Grill&Fun“ sūrio Camembert kepimui (galite rinktis sūrį su grilio prieskoniais arba spanguolių padažu, paįvairinimui išbandykite ir klasikinį, su žolelėmis arba su aitriųjų paprikų prieskoniais), 100 g sviesto, 700 g mėlynųjų svogūnų, 2 šaukštų rudojo cukraus, 500 ml alaus (geriausia naudoti tamsųjį), 4 šaukštų balzaminio acto, 1 prancūziško batono (nebūtina), šiek tiek druskos.

Gaminimo eiga: įkaitinkite kepsninę ir ant grilio grotelių padėkite puodą storu dugnu, jame ištirpinkite sviestą bei sudėkite pusžiedžiais supjaustytus svogūnus – kepkite maišydami apie 15 min., kol suminkštės. Tuomet į puodą suberkite cukrų, o jam ištirpus – pilkite actą bei alų, berkite druską. Viską troškinkite neuždengdami puodo dangčiu ir laukite, kol išgaruos skystis; puodą nukaiskite.

Ant grotelių dėkite sūrį ir nevartydami kepkite apie 10 minučių, kol paspaudus pirštu jausis, kad sūris viduje išsilydęs. Šalia sūrio paskrudinkite prancūziško batono riekeles, sūrį patiekite kartu su batono riekelėmis ir karamelizuotais svogūnais. Skanaus!

**Jautienos kumpio kepsnys su čimičiuri padažu ir traiškytomis bulvėmis (4 porcijos)**

Jums reikės: 1 kg jautienos (galite rinktis ir „Grill&Fun“ marinuotos kiaulienos sprandinės kepsnius), 600 g mažų bulvių, 100 g sviesto, 1 saujos petražolių, 1 gniužulo svogūnų laiškų, 1 žaliosios citrinos, 4 šaukštų alyvuogių aliejaus, 1 mėlynojo svogūno, 2 skiltelių česnako, 1 aitriosios paprikos, žiupsnelio rudojo cukraus, šiek tiek druskos ir pipirų.

Gaminimo eiga: šiam receptui geriausia naudoti jaunas, nedidelio dydžio bulvytes – jų nelupkite skustuku, o gerai nušveiskite kiek aštresne kempine, kad pašalintumėte visus nešvarumus. Tuomet bulves apvirkite gerai pasūdytame vandenyje apie 10 minučių, išgriebkite jas iš vandens ir sudėkite ant tolygaus paviršiaus (tam puikiai tiks kepimo popieriumi išklota kepimo skarda). Bulves po vieną sutraiškykite delnu ar sunkesniu daiktu, galite naudoti stiklainį ar stiklinę.

Įkaitinkite kepsninę ir ant grilio grotelių uždėkite kepimui ant atviros ugnies skirtą keptuvę, joje ištirpinkite sviestą ir sudėkite traiškytas bulves – kepkite iš abiejų pusių, kol gražiai apskrus ir taps traškios. Ant grilio grotelių dėkite jautienos (ar kiaulienos sprandinės) kepsnius ir kepkite tiesioginėje kaitroje apie pustrečios minutės iš kiekvienos pusės; jeigu kepate kiaulienos kepsnius, mėsą kepkite šiek tiek ilgiau.

Kol kepsniai kepa, paruoškite čimičiuri padažą – į nedidelį dubenį suberkite kuo smulkiau pjaustytas petražoles, svogūnų laiškus, česnako skilteles, aitriąją papriką, svogūną, įspauskite žaliosios citrinos sultis, supilkite aliejų bei pagardinkite prieskoniais, įberkite žiupsnelį rudojo cukraus ir gerai išmaišykite. Kepsnius patiekite su padažu ir traškiomis bulvytėmis. 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)