Vilnius, 2022 m. birželio 7 d.

**Išbandykite patys: du gardūs kiaulienos sprandinės receptai iš „Lidl grilio talentų“ laidos**

**Praėjusį penktadienį TV3 žiūrovus prie ekranų pakvietė nauja ir, ko gero, gardžiausia šios vasaros naujiena – laida „Lidl grilio talentai“. Kiekvieną kartą vis kitoje Lietuvos vietoje patyręs šefas ir laidos vedėjas Vytaras Radzevičius kviečia *susikauti* vis kitus du dalyvius – šįkart savo jėgas išbandė televizijos laidų vedėjas Mindaugas Stasiulis ir grilio ekspertas Tadas Žvirblis.**

Laidos premjeros proga dalyviai sveikinosi iš V. Radzevičiui itin brangaus Merkinės miestelio Dzūkijoje – čia laidos vedėjas paskelbė ir užduotį, kurią turi įvykdyti laidos varžovai. Laidos metu jie turėjo kuo įmantriau ant grilio paruošti kiaulienos sprandinę, o visus reikalingus produktus galėjo rasti „Lidl“ parduotuvėse.

Mindaugas ruošė burnoje tirpstančius kiaulienos sprandinės šašlykus, kurių marinatui naudojo airaną – nealkoholinį gėrimą, kuris gaminamas jogurtą skiedžiant vandeniu. Prie šašlykų vyras ruošė ir gaivias daržovių salotas bei šalia patiekė skrudintos duonelės su sviestu riekeles. Jo varžovas ir tikras grilio profesionalas Tomas laidos metu ruošė rūkytu sūriu įdarytus kiaulienos sprandinės kepsnius bei ant grilio grotelių skrudino šviežių daržovių iešmelius.

Nuspręsti, kuris laidos dalyvis pasižymi geresniais maisto ruošimo ant grilio sugebėjimais, tenka laidos vedėjui Vytarui Radzevičiui, tačiau išbandyti dalyvių ruoštų patiekalų skonį galite ir jūs – receptus rasite žemiau.

Azartišką ir nuostabių ant grilio paruoštų patiekalų skonių pripildyta laida „Lidl grilio talentai“ rodoma kiekvieną penktadienį, 18 val. per TV3 televiziją. Paskutinį laidos epizodą galite pamatyti [čia](https://www.youtube.com/watch?v=TBvVvhXaWdU).

**Mindaugo receptas – burnoje tirpstantys šašlykai su airanu (6 porcijos)**

Šašlykų marinatui reikės: 1 kg kiaulienos sprandinės, 500 ml airano (nealkoholinio gėrimus, kuris gaminamas jogurtą skiedžiant vandeniu), 4 vidutinio dydžio svogūnų, druskos ir pipirų.

Salotoms reikės: 3 didelių pomidorų, 5 trumpavaisių agurkų, 1 svogūno, 1 granato, šlakelio acto, kalendros, graikinių riešutų, kumino, druskos ir pipirų. Taip pat reikės jūsų pasirinktos duonelės ir sviesto.

Gaminimo eiga: kiaulienos sprandinę supjaustykite kubeliais, svogūnus perpjaukite per pusę ir supjaustykite pusžiedžiais bei sumaišykite su druska ir pipirais. Tuomet mėsą užpilkite airanu ir palikite šiltai (kambario temperatūroje) apie 3-4 valandas.

Kol kiaulienos sprandinės šašlykai marinuojasi, salotoms gaminti reikalingas daržoves supjaustykite norimo dydžio gabalėliais bei suberkite į salotų dubenį. Ant daržovių išspauskite granato sultis, į mišinį įberkite ir druskos, pipirų, kumino, vėliau įpilkite šlakelį acto ir sudėkite smulkintus graikinius riešutus – gerai išmaišykite.

Kol kepa šašlykai, ant grilio pašildykite sviestą ir juo aptepkite pasirinktos duonelės riekeles – jas iš abiejų pusių pašildykite ant grilio, kad švelniai apskrustų. Skanaus!

**Tado receptas – rūkytu sūriu įdarytas sprandinės kepsnys (3 žmonėms)**

Kepsniams reikės: 300 g kiaulienos sprandinės, 100 g rūkyto varškės sūrio, įvairių kepsnių prieskonių, šlakelio alyvuogių aliejaus.

Kepsnių garnyrui reikės: 300 g jaunų nedidelių bulvyčių, 1 vidutinio dydžio cukinijos, 1 baklažano, 1 saldžiosios paprikos, 2 vnt. kukurūzų burbuolių, kelių pievagrybių, saujos smidrų.

Gaminimo eiga: kiaulienos sprandinę supjaustykite norimo dydžio kepsniais, kiekviename jų aštriu peiliu padarykite gilią įpjovą – joje dėkite gabalėlį rūkyto sūrio, taip pat galite įpjovą įkimšti česnaku. Kepsnį pagardinkite prieskoniais ir gausiai aptepkite aliejumi.

Daržoves supjaustykite gabalėliais ir suberkite į gilų dubenį, jame daržoves apšlakstykite aliejumi ir apibarstykite norimais prieskoniais – gerai išmaišykite, kad pasidengtų. Suverkite daržoves ant medinių grilio iešmelių (verkite pakaitomis). Daržovių iešmelius ant grilio grotelių sudėkite įpusėjus kepti kepsniams.

Kepsnius ir keptus daržovių iešmelius patiekite su naminiu pomidorų padažu ir švelniai paskrudintos duonelės riekelėmis. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt