****

**2022 06 17**

**N. Šulija atskleidė savo firminių vištienos sparnelių receptą: patiekalas ypatingai žavi dukrą**

**Kiekvieną penktadienį TV3 laida „Lidl grilio talentai“ su Vytaru Radzevičiumi priešakyje kviečia leistis į vis kitokią kulinarinę kelionę. Šįkart sužinosime, kaip dviem skirtingais receptais gamtoje gardžiai išsikepti daugelio pamėgtą vištieną. Kiek žmonių, tiek ir nuomonių, tačiau laidos vedėjui kas kartą tenka nelengva užduotis – iš dviejų varžovų išsirinkti tik vieną nugalėtoją!**

Vytaras ir du savanoriai šį penktadienį gamins Vilniuje, Nemenčinės miškuose, prie Gėlos ežero. Pastarasis laikomas vienu iš švariausių ir skaidriausių ežerų Lietuvoje! Taip pat ši vieta ypatinga ir tuo, jog idealiai tinka grilinimui – netoli ežero įrengtos specialios aikštelės, laužavietės, gausu įvairių prietaisų, palengvinančių maisto ruošimo gamtoje procesą.

Anot V. Radzevičiaus, vištienos pasirinkimas yra labai platus, o ir grilinti ją galima įvairiai – tiek čirškinant ant žarijų ar grotelių, tiek ir ant iešmo. „Šįkart siūlyčiau išmėginti specialiai kepsniams skirtą vištienos krūtinėlę. Mano galva, ją iškepti yra lengviausia, tačiau būtina žinoti, kaip tą padaryti taip, kad ji nebūtų per sausa“, – pasakos Vytaras, o laidos žiūrovai sužinos, kokios žolelės vištienos marinatui tinka geriausiai.

Šį penktadienį į grilio kovą stos du stiprūs varžovai – TV3 meteorologas Naglis Šulija ir grilio mėgėja Julija Rusakovaitė. Abu jie vištieną ruoš skirtingai – žiūrovams beliks pasirinkti, kurį patiekalą jie norėtų išbandyti ir patys.

N. Šulija pasakos, kad grilis jam visuomet siejasi su jo paties kiemu, kuriame stovi klasikinė šašlykinė, o taip pat – su pietumis. „Per pastaruosius metus pradėjome praktikuoti tokį dalyką – sekmadieninius šeimos suvažiavimus“, – šeimos tradicijomis laidoje dalinsis žinomas vyras.

Per 13 grilinimo metų, N. Šulija sakys atradęs itin šeimos pamėgtą patiekalą, kurio receptu pasidalins ir penktadienio laidoje. Tai – vištienos sparneliai su ypatingu pažadu. „Man prireiks kumino, česnakų, saldžiosios paprikos prieskonių, citrinos, sojos ir medaus. Šiame padaže marinuosime ir vėliau kepsime sparnelius. Tai – mano šeimoje išbandytas, labai mėgstamas ir mylimas receptas. O ypač šį marinatą mėgsta mano dukra“, – pasakos jis.

Vietoje tradicinių daržovių, kurias žmonės renkasi prie grilio patiekalu, N. Šulija siūlys kiek kitokį garnyrą. „Čia ypatingai tinka pakepta cukinija. Ją supjaustykite, apšlakstykite aliejumi ir provanso žolelėmis, o vėliau pakepkite ant grotelių“, – garnyro paslaptį išduos Naglis, o Vytaras jam dar patars pridėti ir balzamiko padažo.

Tiek metų dirbdamas televizijoje, prie kamerų N. Šulija įprato jau seniai, tad ir šį penktadienį jį gąsdins ne pastarosios. Didžiausias meteorologo siekis – nepriekaištingai paruošti savo firminius vištienos sparnelius. Tiesa, jam teks susidurti su iššūkiu – kadangi sparneliai keps ant nevartomų grotelių, juos ypač greitai teks vartyti rankiniu būdu. „Jaučiama lengva panika!“ – pastebės V. Radzevičius, tačiau N. Šulija gudriai išsisuks iš padėties.

Ir nors savo patiekalą patieks papuošęs svogūnų laiškais, N. Šulija išduos, kodėl pats jų niekuomet nevalgo. „Svogūnai man yra tiesiog neskanūs! Pats ankstyviausias mano vaikystės prisiminimas yra apie tai, kaip sėdžiu aukštoje vaikiškoje kėdutėje, o teta man sako: „Užaugsi, *ženysiesi* ir žmona privers valgyti svogūnus“, – juoksis Naglis.

Tuo tarpu grilio mėgėja Julija paruoš vieną populiariausių vakarėlių užkandžių, kuriam atsispirti – beprotiškai sunku. Tai – tacos su teriyaki vištiena ir avokadų padažu. „Tai – ne gvakamolė, o visiškai nauja padažo variacija su kuminu, kalendra ir graikišku jogurtu“, – intriguos Julija.

Kuo V. Radzevičių nustebins vienas N. Šulijos marinate naudojamas ingredientas? Kokį netikėtą vaisių savo patiekalui gardinti pasirinks Julija? Galiausiai, kurio grilio mėgėjo paruoštas gardėsis V. Radzevičiui patiks labiau?

**Gardžiausia vasaros laida „Lidl grilio talentai“ – penktadieniais, 18 val. per TV3!**