Vilnius, 2022 m. liepos 8 d.

**M. Bartuševičius pasidalijo mylimu savo žmonos receptu: lašišą gardina netikėtu prieskonių deriniu**

**Šio penktadienio TV3 laida „Lidl grilio talentai“ bus kaip niekad nuotaikinga, mat savo gabumus gaminti prieš kamerą pademonstruos niekuomet žodžio kišenėje neieškantis, žinomas komikas Mantas Bartuševičius. Pasinaudojęs žmonos receptu, Mantas bandys nustebinti ne tik laidos vedėją Vytarą Radzevičių, bet ir laidos žiūrovus. Ar jam pavyks išplėšti pergalę?**

Šio penktadienio laidoje viskas suksis aplink žuvį, tad veiksmas persikels į Molėtus – miestą, garsėjantį savo ežerais. Vaizdingoje Baltųjų Lakajų pakrantėje, Labanoro girioje, du varžovai – Mantas ir grilio profesionalė Giedrė Izokaitytė – stengsis pranokti vienas kitą, ruošdami savo firminius patiekalus.

„Esu rimtai pasiruošęs kovoti – po šios kovos Giedrė nebebus tas pats žmogus. O ką aš darysiu, kad Vytarui mano patiekalas labai patiktų? Darysiu viską, kad atrodyčiau kuo panašesnis į Martyną Starkų“, – juokaus Mantas, omenyje turėdamas vieną artimiausių V. Radzevičiaus bičiulių.

Prieš prasidedant lemtingai kovai, savo patarimais su laidos žiūrovais nuspręs pasidalinti ir Vytaras. Štai, pavyzdžiui, ar žinojote, kad citrina žuvies patiekalams gali suteikti net kelis skirtingus skonius, priklausomai nuo jos panaudojimo?

„Ant žuvies galima užspausti citrinos sulčių, galima sutrinti žievelę ir ją panaudoti padažams, o taip pat kepimo metu citriną galima įdėti į pačią žuvį. Paskirčių – daugybė, o toks panaudojimas mums primins Viduržemio jūros regioną. Jei norėtume kažko labiau egzotiško, pavyzdžiui, tailandietiško, tam labai tiktų žalioji citrina. Egzotiški kraštai mūsų namuose – visai čia pat!“ – paslaptimis dalinsis Vytaras.

Pirmasis apie savo patirtį ruošiant maistą ant grilio prabils Mantas. Žinomas komikas pasakos, kad dažniausiai ant grilio ruošia šašlykus, kepsnius ar daržoves, tad pagaminti lašišą jam bus tikras iššūkis. „Mėsos dalykai man sekasi visai neblogai, bet šiandien kepsiu lašišą – darysiu tai pagal žmonos receptą. Tikiuosi, kad žmona man atneš sėkmę, o jei ne, tuomet kaltinsiu ją. O ir pats bandysiu daryti taip, kaip daro mano žmona – su meile!“ – sakys M. Bartuševičius.

Vytaras laidos žiūrovams atskleis, kad prieš filmavimą Mantas iki pat paskutinės sekundės su žmona aiškinosi visas recepto sudedamąsias. O ypatingai žinomą kulinarą nustebins netikėtas lašišai skirtų prieskonių derinys. M. Bartuševičius čia naudos ne tik įprastinius prieskonius, bet ir tuos, kurie yra skirti bulvėms.

„Lašišą įmirkysiu prieskonių popuri, apliesiu teriyaki padažu ir iš pradžių kepsiu folijoje. Tuomet padarysiu salotas su kuskusu, pomidorais, agurkais, visokiomis žolelėmis ir citrina. Nuo lašišos nuėmęs foliją, dar ją kiek apkepinsiu ir tuomet viską patieksiu lėkštėje. Tu paragauji, aš pasiimu 200 eurų čekį ir mes kartu išleidžiame“, – juokaus Mantas apie prizą, tačiau ar Vytarą toks jo pasiūlymas įtikins?

Tuo tarpu M. Bartuševičiaus varžovė Giedrė nuspręs nustebinti – moteris parodys, kaip paprastai paruošti dūmo skonį turintį upėtakį. „Šiandien gaminsiu žuvį, o tiksliau – labai dažnai parduotuvėje randamą upėtakį. Parodysiu, kad šiai žuviai nieko pernelyg ypatingo nereikia – užtenka nueiti į savo daržą ar parduotuvę ir pasirinkti prieskoninių žolelių“, – pasakos ji.

Kaip lengvai paruošti upėtakį? Kokia yra sultingos lašišos paslaptis? Galiausiai, kurio laidos dalyvio patiekalas Vytarą sužavės labiau?

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

**Visas „Lidl grilio talentai“ laidas sau patogiu metu galima žiūrėti ir internete,** [**„Lidl Lietuva“ Youtube kanale**](https://www.youtube.com/c/LidlLietuva)**.**

**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)