Vilnius, 2024 m. gegužės 10 d.

**Savaitgalio pietūs už mažą kainą – prie grilio: gardžios salotos – su grilinta „Lidl superšeštadienio“ lašiša**

Atėjus penktadieniui imame jausti, kad savaitgalis – jau čia pat, o šis – išskirtinis, nes šeštadienį vyks daugelio laukiamas „Eurovizijos“ finalas. Šį puikų jausmą dar labiau sustiprins apsilankymas „Lidl“ parduotuvėje, kur šeštadienį mėgstamus maisto produktus įsigysite dar pigiau, o visą savaitgalį mėgausitės gardžiausiais patiekalais.

Šį šeštadienį 1 kg pomidorų su šakelėmis kainuos tik 1,59 Eur, o 1 kg atlantinės lašišos filė be odos įsigysite 12,99 Eur. Šiuos produktus galėsite paruošti tiek griliuje, tiek namų sąlygomis – keptuvėje ar orkaitėje.

**Skirtingose šalyse – skirtingos grilio tradicijos**

Savaitgalis – taip pat puiki proga išbandyti skirtingų šalių grilinimo būdus, su kuriais „Lidl“ ekspertai padės susipažinti.

Daugelyje šalių yra populiaru kepti mėsą ir kitus ingredientus sumovus juos ant iešmelių, bet būtent turkiškasis kebabas yra pasaulyje geriausiai atpažįstamas. Šio patiekalo istorija siekia jau kelis tūkstančius metų. Viena iš legendų pasakoja, kad būtent „shish kebab“ dar viduramžiais buvo pradėtas gaminti arabų karių, kurie naudojo savo kardus mėsai užmauti ir kepti virš laužų.

Savo grilinimo principais išsiskiria ir Pietų Amerika, kur „parillada“ yra populiariausias būdas mėsai kepti Argentinoje. Tai yra įvairių produktų mišinys, kuriame – skirtingų dydžių bei rūšių mėsa, dažniausiai jautienos didkepsniai ir dešrelės, taip pat inkstai, kepenys ir saldi duona.

„Tandoori“ – taip vadinamas maisto ruošimo indas, kuriame ruošiami įvairūs Azijos šalių patiekalai. Indas – molinis arba metalinis, dažniausiai aukšto cilindro formos. Jame maistas ruošiamas jį pastatant ant įkaitusių anglių ar degančių malkų, neretai kepama atviroje liepsnoje, todėl temperatūra „tandoori“ viduje kartais gali siekti net iki 500 laipsnių karščio. Indijoje dažniausiai tokiu būdu kepami vištienos patiekalai, įdarytos daržovės, įdaryti pyragėliai ir net duona.

**Savaitgalis – puikus metas pradžiuginti „Eurovizijos“ vakarėlio dalyvius grilintos lašišos salotomis**

Norintiems išbandyti tradicinius maisto paruošimo grilyje būdus „Lidl“ ekspertai siūlo pasigaminti grilintos lašišos salotas su pomidorais.

Patiekalui prireiks:

600 g atlantinės lašišos filė be odos

120 g vyšninių pomidorų

70 ml aliejaus

35 ml baltojo vyno acto

30 g saulėje džiovintų pomidorų

1 saujos laiškinių svogūnų

1 a. š. medaus

0,5 a. š. citrininių pipirų

Druskos pagal skonį

Lašišą ištrinkite aliejumi ir pagardinkite citrininiais pipirais bei druska. Pakepinkite grilyje arba iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje, kol mėsa iškeps ir įgaus švelniai rožinį atspalvį.

Į dubenį įpilkite alyvuogių aliejaus, acto, medaus, sudėkite smulkintus saulėje džiovintus pomidorus, įberkite druskos ir pipirų, sumaišykite.

Pomidorus supjaustykite kubeliais, svogūnus – smulkesniais kubeliais ir sudėkite į kitą dubenį. Sumaišykite visus ingredientus bei užpilkite paruoštu padažu. Salotas patiekite su grilinta lašiša. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Lina Skersytė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 680 53556

[lina.skersyte@lidl.lt](mailto:vaiva.serpkova@lidl.lt)