Vilnius, 2024 m. birželio 7 d.

**Ir skanu, ir nebrangu: savaitgalio pietums – vištienos iešmeliai ir braškių desertas**

**Šį savaitgalį pasitikite prie griliaus ir praleiskite jį su šeima ar draugais bei pasinaudokite „Lidl superšeštadienio“ pasiūlymais. Šįkart jie pirkėjus palepins ypatingais tiek mėsos, tiek šviežių uogų pasiūlymais už itin mažą kainą. „Lidl“ ekspertai siūlo nepraleisti progos ir pasigaminti gardžius bei nebrangius pietus, o po jų – ir greitai bei paprastai paruošiamą desertą.**

Tik „Superšeštadienio“ metu kilogramas šviežios viščiukų ketvirčių mėsos, aktyvavus „Lidl Plus“ kuponą, kainuos vos 3,99 Eur. Vištiena yra itin mėgstama įvairaus amžiaus valgytojų ir puikiai tinka įvairiems patiekalams ruošti, todėl neabejotinai paruošite savo gardžius pietus ar vakarienę. Jei pasinaudosite „Lidl“ ekspertų patarimais ir receptų – jums prireiks grilio, nors, žinoma, gardūs vištienos iešmeliai gali būti ruošiami ir orkaitėje. Po gardžių pietų savaitgalį atgaivins gazuotas natūralus mineralinis vanduo „Perkūnas“. Pirkdami keturis šio vandens 1 l talpos butelius su mobiliąja programėle„Lidl Plus“ – net du gausite nemokamai, o visa tai jums kainuos tik 1,56.

O kaip vasara be gardžių vaisių ir uogų desertų? Tam jums prireiks ir 30 proc. riebumo „Pilos“ plakamosios grietinėlės. Aktyvinus „Lidl Plus“ kuponą, 330 ml plakamosios grietinėlės jums kainuos tik 1,19 Eur.

**Savaitgalio pietums – viščiukų ketvirčių iešmeliai**

Jums reikės:

1 kg viščiukų ketvirčių mėsos

4 skiltelių česnako

6 v. š. garstyčių

2 v. š. majonezo

Paruošimas:

Supjaustykite viščiukų ketvirčių mėsą nedideliais gabalėliais. Sutrinkite česnaką ir sumaišykite jį su vištienos gabalėliais bei garstyčiomis ir majonezu. Padėkite į šaldytuvą ir palikite pasimarinuoti 4–6 valandoms.

Marinuotą vištieną tankiai sumaukite ant iešmelių ir kepkite ant grilio, vartydami, kol iškeps. Iešmelius galite kepti ir orkaitėje, įkaitinę ją iki 200 laipsnių. Orkaitėje vištiena keps apie 15–20 min. Iškeptus iešmelius patiekite su virtais ryžiais ar kitu mėgstamu garnyru, nepagailėkite mėgstamų šviežių daržovių bei salotų.

**Gaivus ir vasariškas – lengvai paruošiamas braškių desertas**

Jums reikės:

250 ml „Pilos“ plakamosios grietinėlės

200 g trintų braškių

Šiek tiek mėgstamų uogų, papuošimui

1 v. š. cukraus pudros

Paruošimas:

Išplakite grietinėlę su cukraus pudra, kol grietinėlė taps standi. Į stiklinę, kurioje ir patieksite desertą, įdėkite šiek tiek suplaktos grietinėlės, tuomet uždėkite sluoksnį trintų braškių. Taip sluoksniuokite pakaitomis grietinėlę ir braškes iki pat stiklinės viršaus, palikdami vietos mėgstamų uogų papuošimui. 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)