Vilnius, 2024 m. birželio 21 d.

**Joninių grilio vakarėlis už mažą kainą: pasigaminkite tris patiekalus neišleisdami 15 eurų**

Atkeliaujantis Joninių savaitgalis kvies pabūti gamtoje ir pasigaminti patiekalų ant neatsiejamo simbolio nuo Jonų ir Janinų šventės – laužo ar grilio. Joninių puotai puikiai tiks „Lidl supersavaitgalio“ pasiūlymai, kuriais galėsite pasinaudoti net kelias dienas. „Lidl“ ekspertai siūlo nepraleisti progos ir ant grilio šios vasaros šventės proga pasiruošti grilintą ananasą bei tradicinius kiaulienos šašlykus, o po to pasimėgauti riešutų desertu.

Šį, ilgąjį savaitgalį „Lidl“ parduotuvėse, iki šeštadienio aktyvavus „Lidl Plus“ programėlę kilogramas kiaulienos sprandinės be kaulų kainuos vos 3,79 Eur. Iš jos pasigaminsite gardžius šašlykus už itin mažą kainą. Ar žinote, kad ant grilio galite kepti ne tik mėsą ar daržoves, bet ir vaisius? Tam puikiai tinka ananasas, kurį „Supersavaitgalio“ metu iki sekmadienio, su „Lidl Plus“ kuponu įsigysite tik už 0,99 Eur/kg. Taip pat iš šio savaitgalio pasiūlymų galėsite pasigaminti gardų riešutinį desertą, kadangi penktadienį ir šetadienį graikinių riešutų „Alesto“ 200 g. pakuotė kainuos tik 1,79 Eur.

„Lidl“ ekspertai įsigijusiems šias prekes už mažą kainą siūlo pasigaminti greitai marinuotų tradicinių kiaulienos šašlykų, o šalia patiekt grilinto ananaso žiedus. Paskanavę grilio patiekalų – galėsite pasigaminti ir itin greitai paruošiamą desertą.

**Greitai marinuoti kiaulienos sprandinės šašlykai**

2 kg kiaulienos sprandinės be kaulo

3 svogūnų

2 citrinų

2 v.š. medaus

2 v.š. garstyčių

2 v.š. aliejaus

5 skiltelės česnako

2 a.š. mėgstamų prieskonių šašlykams

1 a.š. aitriosios paprikos miltelių

Mėsą supjaustykite norimo dydžio gabaliukais. Viską apiberkite sausais prieskoniais ir išmaišykite, jog prieskoniai įsigertų į mėsą. Ant jos išspauskite citrinų sultis ir dar šiek tiek pamaišykite mėsą.

Aliejų, medų ir garstyčias sudėkite į indą ir sumaišykite. Tuomet įdėkite smulkiai pjaustytus svogūnus ir česnakus. Išmaišykite šią masę ir sudėkite į indą su mėsą.

Viską gerai išmaišykite ir palikite marinuotis kambario temperatūroje 2–3 valandas ar pernakt, laikykite šaldytuve.

Kepkite mėsą suvėrę ją ant iešmų, virš įkaitintų anglių, kol šašlykai bus iškepę. Skanaus!

**Grilinti ananaso žiedai**

1 didelis ir prinokęs ananasas

50 g. „Pilos“ sviesto

1 v.š. medaus

1 žiupsnelis druskos

1 žiupsnelis aitriosios paprikos miltelių

Nupjaukite ananaso stiebą ir pagrindą, apipjaustykite žievę. Minkštimą supjaustykite 2-3 cm storio žiedais, iš kiekvieno išpjaukite kietąją vidurinę dalį.

Ištirpinkite sviestą ir įmaišykite medų. Jei medus kietesnis – galite tirpinti kartu su sviestu.

Žiedus sudėkite į indą ir užpilkite sviestą su medumi bei įdėkite druskos ir pipirų, pamaišykite, jog ananasas pasidengtų marinatu. Palikite marinuotis pusvalandį ar per naktį šaldytuve.

Ant kepimo grotelių išdėliokite ananasų žiedus. Kepkite virš kaitrių žarijų 2–3 minutes, apverskite ir kepkite dar tiek pat. Tokie ananasai tinka ir kaip pagardas šalia mėsos kepinių, ir kaip netikėtas desertas. Skanaus!

Tačiau jei smaližio norai dar nėra iki galo išpildyti, pasigaminti galite ir specialų vasarišką desertą su riešutais.

**Graikiškas vasaros desertas**

200 g. graikiško jogurto

1 kivis

1 sauja aviečių

2 v.š. graikinių riešutų

Nulupkite kivį ir supjaustykite kubeliais.

Į auštą stiklinę dėkite sluoksnį jogurto, ant jo sluoksnį kivių, tuomet vėl jogurtą ir taip sluoksniuokite iki kol viršuje liks šiek tiek vietos, ant viršaus užberkite kivį, avietes ir riešutus. 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)