Vilnius, 2024 m. birželio 28 d.

**Pigūs „Superšeštadienio“ pasiūlymai: atsigaivinkite ledais ir pasiruoškite kiaulieną bei bananų desertą**

**Ilgi ir karšti vasaros savaitgaliai dovanoja daugybę nepakartojamų akimirkų, dalį kurių greičiausiai praleidžiame virtuvėje. Šį šeštadienį mažų kainų prekybos tinklas „Lidl“ kviečia papildyti savo šaldytuvus gardžiais ir nebrangiais „Superšeštadienio“ pasiūlymais. Jie padės taupyti ir laiką virtuvėje, ir pinigus.**

Perkantys šviežią kiaulienos kumpį be kaulo su „Lidl Plus“ mobiliąja programėle, mėsos įsigys net 33 proc. pigiau – 1 kg kiaulienos kumpio atsieis 2,99 Eur. Aktyvavę „Lidl Plus“ programėlės kuponą, kilogramą bananų įsigysite už 0,95 eur. Karštą savaitgalį taip pat neabejotinai atgaivins ledai, o pirkdami tris tos pačios rūšies ledų porcijas „Lidl“ parduotuvėse, ketvirtąją – gausite nemokamai.

Šiam superšeštadieniui ir ypatingiesiems jo pasiūlymams „Lidl“ ekspertų komanda paruošė puikai tinkančius receptus, kuriuos galite išbandyti namuose. Kviečiame pasigardžiuoti kiaulienos medalionais su pievagrybių padažu ir pasigaminti paprastą bananų desertą, kuris atgaivins itin karštą dieną.

**Kiaulienos medalionai su pievagrybių padažu**

500 g kiaulienos kumpio be kaulo

2 svogūnų

3 v. š. alyvuogių aliejaus

Šlakelio balzamiko acto

25 g „Pilos“ sviesto

Druskos ir pipirų pagal skonį

Nulupkite svogūnus ir supjaustykite griežinėliais. Sudėkite juos į įkaitintą keptuvę ir apibarstykite druska bei pipirais, apšlakstykite balzamiko actu. Kepkite iš abiejų pusių, kol jie suminkštės, tada atidėkite į šalį.

Kiaulienos kumpį supjaustykite 2–3 cm storio riekelėmis, apibarstykite jas druska ir pipirais. Keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų, sudėkite sviestą bei kepkite medalionus tol, kol jie gražiai apskrus iš abiejų pusių. Ant viršaus uždėkite prieš tai iškeptus svogūnus ir dar kelias minutes pakaitinkite. Dabar pasiruoškite pievagrybių padažą.

Pievagrybių padažui prireiks:

300 g baltųjų pievagrybių

75 g „Pilos“ sviesto

150 ml 35 proc. riebumo „Pilos“ grietinėlės

1 v. š. kvietinių miltų

Druskos ir pipirų pagal skonį

Nuplaukite ir stambesniais gabalėliais supjaustykite pievagrybius. Į įkaitintą keptuvę įdėkite sviesto, palaukite, kol jis ištirps. Tuomet suberkite pievagrybius, pagardinkite druska ir pipirais, taip pat įpilkite grietinėlės ir viską gerai išmaišykite. Suberkite miltus ir maišykite padažą tol, kol pradės tirštėti.

Paruoštus kiaulienos kumpio medalionus apliekite pievagrybių padažu. Patiekalą patiekite su virtais ryžiais, keptomis bulvių skiltelėmis arba mėgstamomis šviežiomis saltomis ir daržovėmis. Mėsą kepti galite ir ant grilio keptuvės.

**Paprastas ir gaivus bananų desertas**

1 bananas

2 a.š. žemės riešutų sviesto

Kelios braškės ir šilauogės

4 žiupsneliai malto cinamono

Nulupkite bananą ir perpjaukite jį išilgai. Ant kiekvienos banano puselės tepkite po maždaug pusę arbatinio šaukštelio žemės riešutų sviesto.

Braškes susmulkinkite ir sudėkite ant bananų puselių, papildomai papuoškite šilauogėmis, ant kiekvienos banano puselės pabarstykite po žiupsnelį cinamono ir skanaukite. Jeigu kartu su „Lidl Superšeštadienio“ pasiūlymais įsigijote ledų – jie čia irgi puikiai tiks. 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)