Pranešimas žiniasklaidai

2025-09-04

**Šiltas ruduo kviečia vakarieniauti lauke: pigūs ir gardūs patiekalai ant grilio**

**Nors ruduo jau įsibėgėja, gamta po truputį puošiasi spalvomis, tačiau šilti orai leidžia pratęsti vasaros malonumus ir kviečia susiburti vakarienei gryname ore. Prekybos tinklo „Rimi“ atstovai teigia, kad dar anksti slėpti grilių ir primena, jog ant jo gaminamos vakarienės gali būti ne tik gardžios, bet ir taupios.**

Kepant kepsnius ar šašlykus, oras prisipildo gardžių aromatų, kurie suburia šeimą ir draugus prie bendro stalo. Nors vasarą įprasta kepti vištieną ar daržoves, rudenį ypatingai tinka sotūs kiaulienos patiekalai – nuo sultingų sprandinės kepsnių iki tradicinių šašlykų.

Šiltas rudens vakaras gali tapti ir puikia proga išbandyti naujus receptus, pavyzdžiui, kiaulienos nugarinę su vyšnių ir aitriosios paprikos padažu arba sprandinės iešmelius su moliūgų garnyru. Tokie deriniai ne tik nustebins svečius, bet ir sukurs ypatingą rudenišką atmosferą.

„Kiauliena lengvai pasisavina marinato skonį, išlieka minkšta ir kvapni, todėl puikiai dera tiek su grilyje keptomis daržovėmis, tiek su šviežiu rudens derliumi – moliūgais, cukinijomis ar obuoliais. Atsižvelgiant į sezoniškumą, kiaulienos nugarinei ir sprandinei be kaulo šią savaitę, iki rugsėjo 8 dienos, siūlome ypatingas nuolaidas, tad erdvės eksperimentuoti ir gardžiai praleisti šiltus rudens vakarus – tikrai yra“, – sako Dalia Čenkienė, „Rimi“ marketingo ir viešųjų ryšių vadovė.

Kol orai dar leidžia, „Rimi“ kviečia pasimėgauti paskutiniaisiais vakarais lauke ir atrasti, kad rudens grilio skonis – gal net dar sodresnis nei vasaros.

**Receptas: kiaulienos nugarinė su vyšnių ir aitriosios paprikos padažu**

**8 porcijoms reikės:**

2 kg kiaulienos nugarinė be kaulo

1l gazuoto mineralinio vandens

0.25 vnt. citrinos

2 skiltelių česnako

2 šaukštų Provanso žolelių mišinio

1 šaukštelio rozmarino

1 čiobrelio

2 šaukštų aliejaus

120 g druskos

**Padažui reikės:**

250 g vyšnių uogienės

125 g raudono sauso vyno

2 šaukštų garstyčių

2 vnt. raudonųjų aitriųjų paprikų

**Gaminimo eiga:**

Vandenį pasūdykite ir į jį pamerkite mėsos gabalą. Indą uždarykite ir padėkite šaltai 1–2 valandoms. Nupilkite skystį per sietelį. Česnaką nulupkite, susmulkinkite ir sumaišykite su prieskoniais ir citrinos sultimis. Mėsą įtrinkite paruoštu marinatu ir palikite šaltai per naktį.

Kol marinuosis mėsa, paruoškite padažą. Padažui skirtus produktus sumaišykite puode ir užvirkite, pavirkite 5 minutes ir atvėsinkite.

Mėsą aptepkite aliejumi, dėkite kepti ant grilio didelės kaitros apie 8–12 minučių. Dangčiu uždenkite grilį. Grilio kaitra turi būti vidutinė. Kiaulienos nugarinę kepkite apie 30 minučių. Kas 8–10 minučių pavartykite.

**Receptas: kiaulienos sprandinės iešmeliai**

Paruoškite mėsą: supjaustykite kiaulieną pailgais 2–2,5 cm pločio ir 3–4 cm ilgio gabaliukais. Kuo jie bus plonesni, tuo minkščiau bus iškepę. Sutrinkite česnakus (2 skilteles). Supilkite 80 ml pieno, sojų padažą, 1 šaukštą daržovių aliejaus, sukrėskite medų, įberkite maltos kalendros, pipirų ir druskos. Viską gerai sumaišykite. Dubenyje sumaišykite supjaustytą kiaulieną ir sutrintus ingredientus. Dubenį uždenkite ir mėsą marinuokite šaldytuve mažiausiai 3–4 valandas (geriausia – per naktį).

Iš šaldytuvo išimkite marinuotus kiaulienos gabaliukus ir leiskite mėsai pastovėti kambario temperatūroje 5–10 minučių. Tada jau galite suverti mėsos gabaliukus ant išmirkytų medinių iešmelių. Įkaitinkite grilį iki vidutinės temperatūros. Ištepkite grilio groteles likusiu augaliniu aliejumi. Kepkite 6–8 minutes kiekvieną pusę (kepdami galite apversti kelis kartus). Kiaulienos gabaliukas visiškai iškepa maždaug per 12–15 minučių. Sukdami iešmelius, kepkite mėsą grilyje, nuolat pašlakstydami kokosų arba karvių pienu.

**4 porcijoms reikės:**

900 g atšaldytos kiaulienos sprandinė be kaulo

280 ml kokosų arba karvių pieno

2 vnt. česnakų

2 šaukštų ciberžolės

0.5 šaukštelio maltos kalendros

4 šaukštai augalinio aliejaus

2 šaukštai medaus

2 šaukšteliai tamsaus sojų padažo

2 žiupsneliai pipirų

2 žiupsneliai druskaos

30 vnt. bambukinių iešmelių

**Garnyro receptas: grilyje kepti moliūgų griežinėliai su medumi ir čiobreliais**

**4 porcijoms reikės:**

1 nedidelio sviestinio arba muskatinio moliūgo

2 v. š. alyvuogių aliejaus

1 v. š. skysto medaus

1 a. š. šviežiai spaustų citrinos sulčių

1 a. š. šviežiai kapotų čiobrelių (arba ½ a. š. džiovintų)

Druskos ir pipirų pagal skonį

**Gaminimo eiga:**

Moliūgą perpjaukite pusiau, išimkite sėklas, nulupkite ir supjaustykite maždaug 1–1,5 cm storio griežinėliais. Dubenėlyje sumaišykite alyvuogių aliejų, medų, citrinos sultis, čiobrelius, druską ir pipirus.

Patepkite moliūgo griežinėlius paruoštu marinatu ir palikite 10–15 minučių, kad šiek tiek pasiskirstytų skoniai. Įkaitinkite grilį ir kepkite moliūgą apie 3–4 minutes iš kiekvienos pusės, kol griežinėliai suminkštės ir ant jų atsiras gražios grotelių žymės.

Patiekite šiltus – jie puikiai dera šalia kiaulienos nugarinės ar sprandinės. Jei norite išraiškingesnio skonio, dar karštus moliūgo griežinėlius galima pabarstyti trupintu feta sūriu arba skrudintomis moliūgų sėklomis.

Siekiant sutaupyti daugiau laiko ir dar patogiau apsipirkti, produktus šiems receptams ar savaitgalio pirkiniams galima užsisakyti „Rimi“ internetinėje parduotuvėje.