Vilnius, 2023 m. lapkričio 14 d.

**„Lidl“ pristato šventinį „Deluxe“ asortimentą – itin mažos kainos už unikalius produktus**

**Didžiosios metų šventės yra puiki proga ne tik susiburti su artimaisiais, bet ir kartu susėsti prie bendro stalo bei pasimėgauti gardžiais patiekalais. Nors ir gali atrodyti, kad jau viskas išragauta ir nėra kuo nustebinti, visgi virtuvės atradimų  džiaugsmas, ypač per Kūčias ir Kalėdas, yra ypatingai svarbus.**

„Lidl Lietuva“ užsakymu atlikta tyrimų bendrovės „Norstat“ apklausa rodo, kad trečdalis apklaustųjų teigiamai vertina ant šventinio stalo atsirandančias naujoves, tačiau labiau laikosi tradicijų ir ruošia šventėms įprastus patiekalus. O kita dalis  – 16 proc. teigia, jog netradiciniams patiekalams ne tik pritaria, tačiau ir patys juos su malonumu ruošia.

Nors Kalėdos –  rodos, labiausiai pažįstama šventė su savo išskirtiniais patiekalais, kasmet galima paieškoti būdų, kaip į ją įnešti naujų spalvų. Tam gali pasitarnauti ne tik naujos tradicijos, bet ir šventinio stalo paįvairinimas kulinariniais eksperimentais, kurie nustebintų susirinkusius artimuosius. Gal Kalėdoms paruoškite kengūrienos ar strutienos kepsnių? O gal Kūčių stalą paįvairinkite spanguolių padažu ar virtinukais su rikotos ir lašišos įdaru?

Norintiems išbandyti naujesnius derinius ir pamažu pasiruošti šventinei vakarienei „Lidl“ ekspertai rekomenduoja išbandyti savo privataus prekės ženklo „Deluxe“ asortimentą. Jis apima įvairias maisto kategorijas nuo mėsos ir žuvies produktų bei jūros gėrybių iki prieskonių ir padažų, nuo užkandžių iki paruoštų vartoti desertų.

„Deluxe“ linijoje yra įvairių ilgesnio galiojimo, konservuotų, vakuumuotų bei šaldytų produktų, kuriuos jau dabar pamažu galima pirkti šventiniam stalui arba kaip dovaną artimiesiems. Be to, „Deluxe” prekės pasižymi netikėtais skoniais, aukšta kokybe ir gera kaina, todėl kasmet yra itin laukiami pirkėjų.

Pasiilgusiems išskirtinių, netikėtų skonių, „Lidl“ ekspertai siūlo pasigaminti unikalų patiekalą – kengūrienos salotas. Šiam receptui reikalingus pagrindinius ingredientus rasite privataus prekės ženklo „Deluxe“ asortimente.

**Kengūrienos salotos su burokais**

Jums reikės:

100 g salotų lapų mišinio

2 burokų

100 g fetos sūrio

200 g „Deluxe“ kengūrienos mėsos

1 čili pipiro

Druskos ir pipirų pagal skonį

Mėsos marinatui reikės:

Pusės citrinos sulčių,

Rozmarino šakelės,

Skiltelės česnako,

2 v. š. „Deluxe“ alyvuogių aliejaus.

Salotų padažui reikės:

5 v.š. „Deluxe“ alyvuogių aliejaus,

2 v.š. raudono vyno acto,

1 a. š. garstyčių,

1 v. š. cukraus.

Paruošimo būdas:

Mėsa turi būti atšilusi, kambario temperatūros. Pirmiausia ją užmarinuokite – sumaišykite su visais marinato ingredientais ir leiskite jai pastovėti bent 1 val.

Kol mėsa marinuojasi, pasiruoškite burokus. Juos nuplaukite, subadykite šakute, suvyniokite į foliją ir pašaukite į 200 laipsnių orkaitę 45-50 minučių. Iškepusius ir kiek atvėsusius burokus nulupkite ir supjaustykite skiltelėmis.

Dubenyje sumaišykite salotų padažo ingredientus, įberkite šiek tiek druskos ir pipirų. Maišydami pasistenkite, kad ištirptų cukrus. Tuomet lėkštėje išdėliokite salotų lapus, smulkintą čili pipirą, keptus burokus. Ant viršaus patrupinkite fetos sūrio.

Ištraukite kengūrieną iš marinato ir pasiruoškite ją kepti. Gerai įkaitinkite keptuvę, įpilkite šlakelį aliejaus ir kepkite kepsnius po 3 minutes iš abiejų pusių. Kepimo metu apibarstykite mėsą druska. Iškepusią kengūrieną ištraukite iš keptuvės, leiskite jai pailsėti 10 min. Tuomet supjaustykite ją gabalėliais, skersai mėsos skaiduloms. Belieka kepsnio gabaliukus išdėlioti ant salotų, pagardinkite druska, pipirais. 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)