

Grilis – ne tik kepsniams: 3 vasariški keptų vaisių desertai, kuriuos paruošite ant grotelių

Daugeliui kepsninės vis dar pirmiausia asocijuojasi su didkepsniais, dešrelėmis ar daržovėmis, tačiau vaisiai taip pat vis dažniau atranda savo vietą ant grotelių. Ir ne be priežasties – trumpai pakepti ir pagardinti keliais gaiviais priedais, jie atskleidžia visai kitokį savo skonį. Ilgasis Liepos 6-osios savaitgalis – puiki proga tuo įsitikinti, rašoma „Wolt“ pranešime žiniasklaidai.

Grilintų vaisių gardumynai paruošiami vos per kelias minutes, tačiau atrodo įspūdingai ir gali nustebinti net didžiausius tradicinių grilio vakarienių gerbėjus.

„Švieži vaisiai išlieka populiariu pirkėjų pasirinkimu ištisus metus. Šiemet iš maisto prekių parduotuvių partnerių per platformą jau užsakyta beveik 300 kilogramų bananų, panašus kiekis obuolių bei kriaušių ir beveik 600 vienetų avokadų. Vasarą vaisiai dažnai tampa ne tik pusryčių ar užkandžių, bet ir savaitgalio vaišių dalimi – gyventojai ieško paprastų būdų pajvairinti grilio meniu ir išbandyti naujus skonių derinius“, – sako Mantas Lomsargis, „Wolt“ generalinis direktorius Baltijos šalyse.

Vos po kelių minučių ant įkaitusių grotelių vaisiai karamelizuojasi bei įgauna švelnaus dūmo aromatą. Prie jų pridėję graikinio jogurto ir šaltų vanilinių ledų, gausite iškalbingo skonio desertą. Štai kelios idėjos, kurias verta išbandyti kepant vaisius ant grilio pirmą kartą.

Šokoladiniai bananai su zefyrais folijoje

Bananai – vienas iš mėgstamiausių Lietuvos gyventojų vaisių. Per pastarąjį pusmetį platformoje jų užsakyta daugiau nei keli šimtai kilogramų. Bananus įprasta valgyti vienus, dėti į kokteilius, košes ar įvairius kepinus. Tačiau nedaug kas žino, kad juos galima kepti ir žarijose – visai kaip bulves. Tai vienas populiariausių grilio desertų, nes nereikia jokio indo ar kepimo formos, o rezultatas primena šiltą šokoladinį fondiu.

4 porcijoms reikės:

- 4 bananų
- 100 g juodojo arba pienoškio šokolado
- saujos mini zefyrų
- 2 šaukštų smulkintų lazdyno riešutų arba migdolų
- žiupsnelio cinamono (nebūtina)

Nenulupdami bananų, žievėje padarykite išilginį pjūvį. Į pjūvį banane įdėkite šokolado gabalėlių, mini zefyrų ir pabarstykite riešutais. Kiekvieną bananą suvyniokite į foliją (kaip kepdami bulves žarijose). Dėkite ant įkaitusių žarijų arba ant grotelių virš netiesioginės kaitros ir kepkite 8–10 minučių, kol šokoladas ištirps, o bananas suminkštės. Išėmę atsargiai išvyniokite, leiskite pravėsti ir valgykite šaukšteliu tiesiai iš žievės.

Karamelizuoti ananasai su cinamonu ir vanilniais ledais (klasikinis vasaros grilio desertas)

Ananasas – vienas populiariausių vaisių, kepamų ant grilio. Dėl natūraliai didelio cukraus kiekio jo paviršius greitai karamelizuoja, įgauna lengvą dūmo aromatą, o vidus išlieka sultingas. Šiltų ananasų ir šaltų vanilinių ledų derinys laikomas tikra grilio desertų klasika, kurią lengvai paruošite vos per kelias minutes.

4–6 porcijoms reikės:

- šviežio ananaso
- rudojo cukraus
- cinamono
- sviesto
- vanilinių ledų
- žaliosios citrinos (nebūtina)

Ananasą supjaustykite kelių centimetrų storio riekėmis, lengvai patepkite sviestu, pabarstykite rudoju cukrumi ir cinamonu. Kepkite ant grotelių po 2–3 minutes iš abiejų

pusių. Patiekite su vanilniais ledais ir keliais žaliosios citrinos sulčių lašais. Ant viršaus galite lengvai užtarkuoti žaliosios citrinos žievelės.

Ant grilio keptas arbūzas su graikišku jogurtu, medumi ir pistacijomis

Gali būti sunku patikėti, bet arbūzą galima valgyti ne tik šviežią. Jei dar nesate ragavę ant grilio kepto vasaros karaliaus arbūzo, šis receptas gali tapti maloniausiu vasaros atradimu. Vos kelios minutės ant grotelių lengvai karamelizuoja jo skonį, suteikdamas ryškias grilio žymes, o gaivus graikiškas jogurtas, intensyvaus saldumo medus bei traškios ir sūrios pistacijos sukuria įspūdingą skonių derinį.

4 porcijoms reikės:

- 4 storų arbūzo ketvirčio riekių (apie 2–3 cm storio)
- 250 g natūralaus graikiško jogurto
- 2–3 šaukštų medaus (geriausia šviežio, nes lengviau tįsta)
- 40 g smulkintų pistacijų
- 1 žaliosios citrinos
- kelių šviežių mėtų lapelių (rekomenduojama)

Arbūzą supjaustykite kelių centimetrų storumo riekėmis ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu – taip jis geriau apskrus. Arbūzą kepkite po 1–2 minutes gerai įkaitintame grilyje iš kiekvienos pusės, kol atsiras ryškios grotelių žymės. Svarbu neperkepti, kad vaisius nepradėtų irti. Lėkštėje paskirstykite graikišką jogurtą, ant jo dėkite šiltas arbūzo riekės. Apšlakstykite medumi, pabarstykite smulkintomis pistacijomis, užtarkuokite šiek tiek laimo žievelės, įspauskite kelis lašus sulčių ir papuoškite mėtomis.

Skanaus!

About Wolt

„Wolt“ yra Helsinkyje įsikūrusi technologijų bendrovė, valdanti internetinę platformą, skirtą vartotojams, prekybininkams ir kurjeriams. Ji sujungia, norinčius užsisakyti maisto ar kitų prekių, su tais, kurie nori jas parduoti ar pristatyti. Tam „Wolt“ kuria ir vysto įvairias technologijas – nuo logistikos iki mažmeninės prekybos programinės įrangos ir finansinių sprendimų. Taip pat įmonė valdo savo maisto prekių parduotuves „Wolt Market“. Šalia pagrindinių paslaugų „Wolt“ savo klientams siūlo ir „Wolt+“ (prenumeratos paslauga klientams), „Wolt at Work“ (maitinimo lengvatos ir pristatymas į biurą įmonėms), „Wolt Drive“ (greitas paskutinės mylios pristatymas prekybininkams) ir „Wolt Self-Delivery“ (paslauga prekybininkams partneriams, turintiems savo kurjerius). „Wolt“ savo veikla siekia gerinti gyvenimą miestuose, įgalinant ir auginant vietos bendruomenes. Įmonė buvo įkurta 2014 m., o 2022 m. suvienijo jėgas su „DoorDash“.

Contact details

Piret Pert

Head of Communications, North Region

press@wolt.com

Copy link

<https://press.wolt.com/lt-LT/267756-grilis-ne-tik-kepsniams-3-vasariski-keptu-vaisiu-desertai-kuriuos-paruosite-ant-groteliu/>