

No pirmdienas, 06.04.



Gardi grilē,
gudri tērē.
Ir vērtīgi.

TOP
kvalitāte



GRILL&FUN
Šašliks Kaukāza
marinādē

800 g
1 kg = 6,86 €
7601935

5,49



GRILLMEISTER
Siers grilēšanai

dažādi veidi
280 g
1 kg = 12,46 €
70128



3,49



No 09.04.

GRILLMEISTER
Keramikas
grils

509115



1 gab.

89,99

Šodien paredzēta grilēšana!

Pēc garās ziemas nekas nesilda sirdi vairāk par pirmo sauli un dūmu aromātu dārzā. Beidzot varam atklāt grilēšanas sezonu. Īstiem entuziastiem netraucēs pat lietis, jo sliktu laikapstākļu vienkārši nav – tiem tikai pareizi jāsagatavojas.

Svaigā gaisā gatavotam ēdienam piemīt īpaša, neatkārtojama garša, ko nevar pielīdzināt uz pannas vai krāsnī gatavotam ēdienam. Katrs kumoss garšo pēc brīvības, pavasara un patiesa prieka draugu lokā. Vasaras un grila ballīšu sezona ir atklāta!

Jūsu Lidl



**GRILL
& FUN**

Grill&Fun produkti:
izcils sabiedrotais taviem grilēšanas
piedzīvojumiem. Sortimentā atradīsi gan
dažādu marinētu gaļu, mērces, desiņas,
gan citas noderīgas lietas. Ērti, garšīgi un
pieejami. Nopērkami tikai Lidl veikalos!



Gaļa 4.–15. lpp.



Desiņas 16.–17. lpp.



Zivis 18.–19. lpp.



Siers 20.–21. lpp.



**Grila
piederumi** 22.–27. lpp.



Preču daudzums ir ierobežots. Liela pieprasījuma dēļ dažas preces var tikt izpārdotas pirmajā pārdošanas dienā. Dažādos Lidl veikalos var būt dažādi preču izmēri, krāsas vai modeļi. Iepazīties ar Lidl veikalo iegādāto preču apmaiņas, atgriešanas un kvalitātes garantijas termiņu var Lidl veikalos un vietnē www.lidl.lv. Veikalos esošajām precēm var tikt piemērotas papildu atlaides, kas tiek nodrošinātas maksāšanas laikā. Dekorācijas nav iekļautas preču cenā. Ja publikācijā norādītās cenas vai cita informācija neatbilst cenām veikalā vai veikalos sniegtajai informācijai, tā jāuzskata par drukas kļūdu. SIA Lidl Latvija patur tiesības bez iepriekšēja brīdinājuma mainīt preču cenas.

Vistas spārniņi – augsta kvalitāte par tik zemu cenu, ka gribēsi vēl un vēl.

Ātri pagatavojama un dāvā patīkamu sāta sajūtu bez smaguma. Tā ir vistas gaļa! Izvēlies savu iecienīto marinādi, kā arī pasniedz ar krāsainiem un svaigiem salātiem un grilētiem dārzeņiem. Gardas vakariņas svaigā gaisā ir lielisks veselīga dzīvesveida pamats!





GRILL&FUN
Cāļa stilbiņi
ķiploku-sviesta marinādē
 550 g
 1 kg = 3,62 €
 7605363

SAMAZINĀM
1,99 ^{2,49}



GRILL&FUN
Cāļu pusspārni paprikas
marinādē
 550 g
 1 kg = 4,53 €
 7607367

SAMAZINĀM
2,49 ^{2,99}



GRILL&FUN
Marinēti vistas pusspārni
Buffalo mērcē
 550 g
 1 kg = 5,44 €
 7607366

2,99

Vistas gabaliņi – lēti un garšīgi.

Vistas gaļas plate ar Āzijas salātiem un siera mērci

Āzijas gurķu un redīsu salāti

Sastāvdaļas

- 3 īsie gurķi
- 6 redīsi
- Sauja koriandra
- Sauja pētersīļu
- Bunte sīpolloku
- 1 ēd.k. etiķa
- 2 ēd.k. sojas mērces
- 1 ēd.k. grauzdētu sezama sēklu eļļas
- 1 tēj.k. medus
- 1 tēj.k. kečups
- 1 neliela daiviņa ķiploka
- 2 ēd.k. sezama sēklu
- 1 svaigs asaī pipars (var izmantot arī kaltētu)

Pagatavošana

Gurķus un redīsus sagriež plānās šķēlītēs. Sīki sagriež sīpollokus, sakapā pētersīļus un koriandru. Bļodā, kurā pasniegsi salātus, sajauc etiķi, sojas mērci, sezama eļļu, medu, kečupu un ļoti smalki sakapātu ķiploku. Iemaisi dārzeņus sagatavotajā mērcē. Nedaudz apgrauzdē sezama sēklas. Pasniedz ar kraukšķīgajām sezama sēklām un šķēlītēs sagrieztajiem asaījiem pipariem.

Zilā siera mērce

Sastāvdaļas

- Zilais siers
- 5 ēd.k. krējuma
- 100 g kefīra
- Sauja diļļu
- Sauja pētersīļu
- Sauja sīpolloku
- Sula no ¼ citrona
- Sāls pēc vajadzības

Pagatavošana

Sarīvē vai smalki sadrupini savu iecienīto zilo sieru, sakapā visus zaļumus, pievieno krējumu, kefīru un tomātu sulu. Sajauc un, ja nepieciešams, pievieno sāli.



GRILL&FUN
Cāla mazās
filejas marinādē

600 g
1 kg = 7,98 €

7605327

4,79



GRILL&FUN
Cālu šķiņķīši
siera krēma
marinādē

1 kg
7805257

6,49



GRILL&FUN
Cāla šķiņķīšu
šašliks diļļu
marinādē

1 kg
7603369

6,49



Šašliki, kas mutē kūst.

Cūkgaļa jau izsenis ir latviešu grila sezonas karalis. Tomēr tā nav tikai kakla karbonāde klasiskajā sīpolu-etiķa marinādē. Interesantas garšas un gandrīz nebeidzamas variācijas patiks visiem un garšos katram. Sulīgam cūkgaļas iesmiņam vai izcili mīkstām ribiņām vieta uz grila atradīsies vienmēr.





GRILL&FUN
Cūkgaļas lāpstiņas šašliks
tradicionālajā marinādē

1,5 kg
1 kg = 4,66 €
7805269

6,99



GRILL&FUN
Cūkgaļas kakla
karbonādes šķēlēs
garšvielu marinādē

1 kg
7805255

7,99



GRILL&FUN
Cūkgaļas kakla karbonādes
šašliks majonēzes marinādē

1 kg
7601938

6,49



GRILL&FUN
Bekons marinādē

450 g
1 kg = 8,87 €
7805264

3,99



GRILL&FUN
Cūkgaļas šašliks
Kaukāza marinādē

800 g
1 kg = 6,86 €
7601935

5,49





**Smaržo gastronomiski.
Maksā maz. Ir vērtīgi.**



www.lidl.lt
GRILIUS / 2026

Prekių kiekis ribotas.

Ribiņas ar ceptiem kartupeļiem

Cūkgaļai pietāv ne tikai dažādi dārzeņi, bet arī mūsu iecienītais kartupelis. Pagatavo to nedaudz citādi nekā ikdienā un baudī jaunās garšas.

Sastāvdaļas

- Mazie kartupeļi ar mizu
- Sāls pēc vajadzības
- Iecienītākie svaigie garšaugi (pētersīļi, sīpolloki vai ķiploku loki, dilles, timiāns)
- Olīveļļa



Pagatavošana

Kartupeļus kārtīgi nomazgā un vāra sālsūdenī. Vārītos kartupeļus apviļā eļļā vai sviestā un apber ar sāli. Pagatavošanai piedāvājam divas metodes. Ber kartupeļus uz iesmiem un liec cepties uz restēm. Otrā variantā pievieno kartupeļiem rozmarīnu un rīvētu cieto sieru un ietin visu folijā. Abos variantos cep 10–15 min. Pasniedz ar sakapātiem pētersīļiem.



GRILL&FUN
Cūku ribiņas marīnādē
grilēšanai

700 g

1 kg = 9,99 €

5521580

6,99



Svaigi liellopa gaļas burgeri – ar vienu nepietiks.

Maltā gaļa nav paredzēta tikai omes gardajām kotletēm vai sulīgajiem tīteņiem. Burgeri un kebabi ir izcila variācija grilēšanai. Tie ir kā individuāli pielāgojams konstruktors – izvēlies gardu mērci, kraukšķīgus salātus, izvairies no sīpoliem vai papildini savu porciju ar tomātiem. Interesanti bērniem un garīgi visiem!



Klasiskie liellopa gaļas burgeri

Klasika ir droša, bet ne mazāk garšīga vakariņu opcija. Kas gan var būt labāk par gardu mērci, sulīgu gaļu un kraukšķīgu maizīti lieliskā kompānijā. Izvēlies klasiskas sastāvdaļas, kā mūsu piedāvātajā receptē, vai, ja jūties azartisks, pievieno grilēta ananasa šķēles, grilētu papriku vai, piemēram, veselu portobello sēni.

Sastāvdaļas

- „Grill&Fun“ liellopa gaļas burgeriem
- Vītinašs šķiņķis šķēlēs
- Burgeru maizītes
- Sarkana sīpols
- Kausētais siers šķēlēs
- Tomāts
- Salāti
- 4 ēd.k. tomātu mērces
- 6 ēd.k. bezpiedevu jogurta
- 1 ēd.k. sinepju
- 1 daiviņa ķiploka
- Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

Īsdiņā pagatavo mērci: jogurtam pievieno saspiestu ķiploka daiviņu, pievieno sinepes, sāli un piparus. Sagriez tomātus un sīpolus lielās ripās, kā arī sagatavo pārējās sastāvdaļas. Uz grila liec vītinašs šķiņķi, burgeru gaļu un, visbeidzot, uzsildi burgeru maizītes. Tagad atliek vien salikt to visu kopā. Apakšējo maizīti apsmērē ar jogurta mērci, virsū liec salātus, burgeru gaļu, sieru, tomāta šķēli, apcepto, kraukšķīgo šķiņķi, sīpola šķēļi, atkal salātu lapas. Beigās apsmērē augšējo maizīti ar kečupu, liec virsū un baudi ar kartupeļiem un kādu atspirdzinošu dzērienu.



GRILL&FUN
Liellopa burgeru gaļa
220 g
1 kg = 13,14 €
5510326

2,89





Esi pamēģinājis?
Viegli pagatavojams,
garšīgs un kaut kas
jauns!



Ļuļa kebabi ar ķiploku-jogurta mērci

Pie „Grill&Fun“ Ļuļa kebabiem pasniedz šo ātri pagatavojamo mērci. Jogurts patikami līdzsvaro gaļas sāļo garšu, savukārt zaļumi maltītei piešķirs vasarīgu svaigumu. Pasniedz ar grauzdētu maizi.

Sastāvdaļas

- 300 g grieku jogurta
- Sauja diļļu
- Sauja pētersīļu
- 1 īsa gurķis
- 3 daiviņas ķiploka
- 1 ēd.k. olīveļļas
- 1 ēd.k. citronu sulas
- Sāls un pipari

Pagatavošana

Smalki sakapā pētersīļus un dilles. Gurķi sarīvē uz rupjās rīves. Smalki sakapā vai ķiploku spiedē saspied ķiploka daiviņas. Bļodiņā liec jogurtu, pielej olīveļļu un citronu sulu, pievieno zaļumus, sarīvēto gurķi un ķiploku. Visu kārtīgi samaisi, kā arī pēc garšas pievieno sāli un piparus.



GRILL&FUN
Ļuļa kebabs
zaļumu marinādē
400 g
1 kg = 7,48 €
7805265



2,99



GRILL&FUN
Ļuļa kebabs
gaļsvielu marinādē
400 g
1 kg = 7,48 €
7805266



2,99



Desiņu izlase – vairāk garšu par zemāku cenu.

Dažreiz vēlme iekurt grilu uznāk kā zibens spēriens no skaidrām debesīm. Izvēlies dažādas desiņas un sarīko degustāciju vai desiņu ēšanas sacensības uz ātrumu. Būs ne tikai garšīgi un ātri, bet arī aizraujoši.



www.lidl.lv
GRILS / 2026

Preču skaits ir ierobežots.

Desiņu izlase ar dārzeņiem un grauzdiņiem

Bezrūpīgai grilēšanas pēcpusdienai vari izvēlēties daudzveidīgās “Grill&Fun” desiņas, sarūpējot sev un draugiem tikpat košu un raibu maltīti, kā jūsu kopīgie vasaras plāni un piedzīvojumi. Aiziet!

Sastāvdaļas

- „Grill&Fun“ cepamdesiņas
- Dažādu krāsu saldā paprika
- Sarkana sīpoli
- Sparģeļi
- Garšaugi (timiāns, baziliks)
- Olīveļļa
- Sāls
- 3 daiviņas ķiploka
- Paprikas pulveris
- Tava iecienītā Lidl maize

Pagatavošana

Cep desiņas. Sagriez papriku un sarkano sīpolu lielos gabalos. Traukā visus dārzeņus sajauc ar olīveļļu, pievieno sasmalcinātas ķiploka daiviņas, sāli un nedaudz paprikas pulveri. Cep uz grila vai uz restēm aptuveni 15 min. Maizi sagriez šķēlēs, kārtīgi apsmērē ar eļļu vai sviestu un apcep uz restēm. Karstās maizītes iesmērē ar ķiploka daiviņu. Desiņas, dārzeņus un maizi pasniedz uz viena šķīvja, pārberot ar sakapātiem zaļumiem.



GRILL&FUN Grildesiņas

ar papriku vai kariju
250 g
1 kg = 9,96 €
5501372, 5501373

2,49

Džekpots grilam – garšīgi un par zemu cenu.

Elegantām, vieglām vasaras
vakariņām zivs uz grila ir
perfekta izvēle. Tikai dažas
minūtes uz oglēm zivi darīs
sulīgu, savukārt nedaudz
citrona atvērs svaiguma
notis. Baudīt delikateses
var būt ātri un
vienkārši!



Cepts lasis ar čimičuri mērci



Argentīna jau izsenis ir slavena ar grilētiem ēdieniem, kas nav iedomājami bez čimičuri. No garšaugiem gatavotā mērce ir ļoti universāla – tā der arī marināžu pagatavošanai. Tā maigi papildina cepta laša garšu ar svaigu aromātu un pikantām notīm.

Sastāvdaļas

- 2 lielas saujas svaigu pētersīļu
- 2 lielas saujas svaigu dilļu
- 1 sauja svaiga koriandra
- 1 svaigs asais pipars
- Šķipsniņa kaltētu aso papriku
- 4 ķiploka daiviņas
- ¼ tējķ. sāls
- Šķipsniņa kaltēta oregano
- Šķipsniņa kaltēta timiāna
- 80 ml olīveļļas
- 2 ēd.k. etiķa
- 1 sarkanais sīpols
- 40 g ūdens
- 2–4 laša filejas gabali

Pagatavošana

Smalki sagriez sarkano sīpolu, pētersīļus, dilles, koriandru un aso piparu, pievieno izspiestu ķiploku. Pievieno sāli un kaltētos garšaugus. Liec bļodā, pielej etiķi, olīveļļu un ūdeni. Mērci rūpīgi samaisi un atstāj ievilkties 30–60 minūtes. Ar sagatavoto čimičuri mērci pārsmērē cepto lasi.



GRILLMEISTER Lasis grilam marinādē

dažādi veidi
250 g
1 kg = 27,96 €
79446

6,99

Siers grilēšanai? Es piedalos!

Grilēts siers var būt ne tikai veģetāriešu pirmā izvēle, bet lieliska pārmaiņa arī gaļas cienītājiem. Siers var būt panējumā, marinēts vai baudāms bez papildinājumiem. Siers būs grila ballītes pelēkais kardināls – tas noteikti nepaliks neapēsts!





GRILLMEISTER
Siers grilēšanai
 dažādi veidi
 280 g
 1 kg = 12,46 €
 70128

3,49



No ceturtdienas, 09.04.

Viss grilēšanai par zemām cenām. Ir vērtīgi.



Neatkarīgi no tā, vai esi grilēšanas entuziasts vai gaidi labu laiku aiz loga un iedvesmu, vienmēr ir vērtīgi gatavoties laicīgi. Sarūpē jaunu grilu (vai nospodriņi savu uzticamo draugu), izvēlies sev nepieciešamos piederumus, lai nejauši pieteikušies ciemiņi vai izsalkums tevi nekad nepārsteigtu nesagatavotu. Un atceries, ka grilēšana var būt ļoti daudzveidīga un aizraujoša!



GRILLMEISTER **Pārvietojams grils**

Izturīgs, emaljēts grila korpuss
ar malu aizsardzību pret vēju
Ērts darba augstums:
apm. 70–85 cm
525617

1 gab.
24,99



Grilēšanas virsma: 48,5 x 28,5 cm

Izmērs: apm. 84 x 45 x 86 cm
(G x P x A)



www.lidl.lv
GRILS / 2026

Preču skaits ir ierobežots.



Nerūsējošā tērauda restes
diametrs: 26,5 cm

Izmērs: 43 x 48 x 56,5 cm
(G x P x A)

Svars: apm. 23 kg



GRILLMEISTER Keramikas grils

Kūpināšanai, cepšanai, grilēšanai un ēdiena
gatavošanai augstā temperatūrā
Temperatūra no apm. 50 °C līdz 450 °C ar
vienmērīgu, ilgstošu siltuma emisiju
Keramikas grila korpuss ar izturīgu emaljas
pārklājumu
509115

1 gab. **89,99**



GRILLMEISTER
Piederumi grilēšanai
Dažādi veidi
528866

1 gab. vai kompl.
1,99





Pamatnes biezums: 3,9 mm
Pannas Ø: 28 cm

GRILLMEISTER Čuguna panna

Lieliski piemērota cepšanai, sautēšanai un
servēšanai
509132

1 gab. **16,99**



Pamatnes biezums: 4,1 mm
Pannas Ø: 28 cm



GRILLMEISTER Gāzes šķiltavas

Piemērotas grila, kamīna vai ugunsкура
aizdedzināšanai

Komplektā: 18 ml gāze uzpildīšanai
537457

1 gab. **1,99**



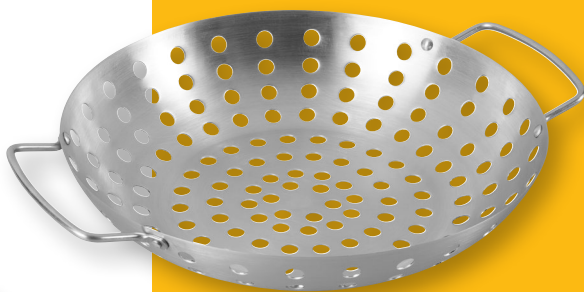
Grila pannu komplekts



Grila plāksne



Statīvs vistas gaļas
fritēšanai



Grila panna



Marinēšanas trauks

GRILLMEISTER
Tērauda piederumi grilēšanai

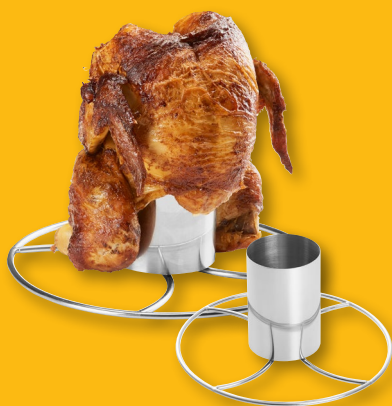
Dažādi veidi
509122

1 gab. vai kompl.
6,99



www.lidl.lv
GRILS / 2026

Preču skaits ir ierobežots.



Statīvs vistas grilēšanai



Burgeru veidne



Grilēšanas pārsegums burgeriem



Trauku komplekts marinādes pagatavošanai

GRILLMEISTER Piederumi grilēšanai

Dažādi veidi
No tērauda
529028

1 gab. vai kompl.
3,99



Mērīšanas diapazons:
no -10 °C līdz +300 °C



GRILLMEISTER 3-in-1 grila termometrs

Grilētu ēdienu iekšējās temperatūras
mērīšanai ar 3 funkcijām: mērījums ar
atlokāmu temperatūras zondi, ar vada zondi
lietošanai cepeškrāsnī vai uz grila, kā arī
signāls, kad ir sasniegta vēlāmā temperatūra
510511

1 gab. **7,99**



Pareizās izvēles vieglai grilēšanai. **Ir vērtīgi.**

Lai grilēt būtu ērti un patīkami iegādājies noderīgus sīkumus. Degšķidrums, iekura kubīni, iesmi, šādi nieki padarīs šo procesu vieglāku un ātrāk varēsi remdēt svaigajā gaisā uzkrāoto apetīti.



No 20.04.

GRILLMEISTER
Piknika grils

1 gab.
65043

4,39



www.lidl.lv
GRILS / 2026

Preču skaits ir ierobežots.

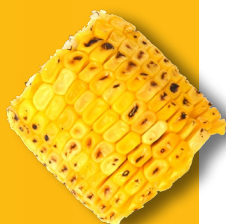


No 25.05.

GRILLMEISTER
Grila tīrīšanas
līdzeklis

400 ml
1 l = 3,73 €
65263

1,49



AROMATA

Bambusa iesmi

125 gab.
1 gab. = 0,01 €
144423

0,69



No 06.04.

GRILLMEISTER
Degšķidrums

1 l
65264

2,79



No 20.04.

GRILLMEISTER
Alumīnija trauki
grilēšanai

10 gab.
1 gab. = 0,29 €
65249

2,89



No 20.04.

FLASH
Grila iekura
kubiņi

96 gab.
1 gab. = 0,04 €
184785

3,49

Vairāk laika sarunām un priekam. Ir vērtīgi.

Lai maksimāli izbaudītu kopā būšanu un
nebūtu jāsatraucas par nebeidzamiem
uzkopšanas darbiem pēc piknika,
izvēlies vienreizlietojamus traukus.
Ēdiens garšos tieši tik pat labi un tev
būs divtik daudz laika kopābūšanai!



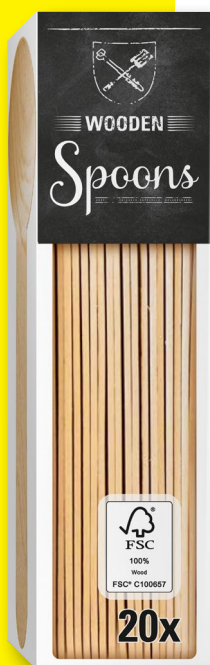


No 20.04.

GRILLMEISTER Papīra glāzes

dažādi veidi
25 gab.
1 gab. = 0,12 €
65190

2,99



GRILLMEISTER Koka dakšas

dažādi veidi
20 gab.
1 gab. = 0,08 €
142491

1,69