**Klasyczny dodatek w nowej roli**

**Przełom zimy i wiosny to moment, gdy w kuchni chętnie sięgamy po dania łączące wyraziste smaki z lżejszymi akcentami. Sos tatarski od WSP „Społem” to doskonały sposób na urozmaicenie codziennych posiłków – jego intensywny charakter i kremowa konsystencja pasują nie tylko do jajek czy wędlin, ale także do mniej oczywistych zestawień. Warto sprawdzić, jak może odmienić dobrze znane przepisy i stać się inspiracją do kulinarnych eksperymentów.**

**Chrupiące i gotowe w kilka minut**

Niekiedy wystarczy drobna modyfikacja, by tradycyjne danie nabrało nowego wyrazu. Odpowiednio dobrane składniki mogą nadać mu ciekawy charakter i sprawić, że stanie się jeszcze bardziej apetyczne. Sos Kielecki tatarski pasuje zarówno do klasycznych, jak i mniej oczywistych połączeń. Jednym z nich jest wytrawna wersja tostów francuskich, gdzie intensywny smak sosu współgra z chrupiącym pieczywem, roztopionym serem i boczkiem. Takie zestawienie to szybka i sycąca propozycja na każdą porę dnia. Tosty można podać na śniadanie, jako szybką przekąskę lub kolację. Warto zaserwować je z ulubioną sałatką lub świeżymi warzywami, aby stworzyć pełnowartościowy posiłek.

**Składniki:**

l 4 kromki chleba tostowego

l 2 jajka

l 100 ml mleka

l 4 plastry boczku

l 2 plastry sera żółtego

l 2 łyżki Sosu Kieleckiego Tatarskiego WSP "Społem"

l 1 łyżka masła do smażenia

l sól, pieprz

**Przygotowanie:**

Boczek podsmaż na patelni, aż stanie się chrupiący. W misce roztrzep jajka z mlekiem, dopraw solą i pieprzem. Kromki chleba zanurz w mieszance, a następnie smaż na maśle na złoty kolor. Na dwóch kromkach ułóż ser, boczek i Sos Tatarski WSP "Społem", przykryj pozostałymi kromkami i delikatnie dociśnij. Podawaj na ciepło z ulubioną sałatką lub warzywami.

Taka wersja tostów francuskich to świetna alternatywa dla klasycznych kanapek i propozycja, która łączy tradycyjne składniki z nowoczesnym twistem. Po więcej kulinarnych inspiracji warto zajrzeć na stronę WSP Społem”: [www.wspspolem.com.pl](http://www.wspspolem.com.pl).