**Jak stworzyć idealne świąteczne menu?**

**Wielkanoc to czas, kiedy tradycja spotyka się z nowoczesnością, a rodzinny stół łączy pokolenia. Niezależnie od tego, czy przygotowania rozpoczynają się na długo przed świętami, czy dopiero na ostatnią chwilę, warto postawić na sprawdzone smaki i wysokiej jakości składniki. Wśród nich nie może zabraknąć produktów WSP "Społem", które od lat towarzyszą Polakom w tych szczególnych chwilach.**

Świąteczne potrawy to przede wszystkim klasyczne propozycje – jajka, żurek, biała kiełbasa i inne aromatyczne wędliny. Odpowiednio dobrane dodatki dopełniają ich smaku i decydują o tym, że dania nabierają wyjątkowego charakteru. Dzięki Majonezowi Kieleckiemu sałatki i pasty mają delikatną, kremową konsystencję, Chrzan Luksusowy nadaje wyrazistości mięsom, a Sos Kielecki tatarski idealnie komponuje się z faszerowanymi jajami.

Wielkanoc to również okazja do eksperymentowania – nowoczesne przepisy pozwalają odkryć znane potrawy w nowej, kreatywnej odsłonie. Przykładem jest pasta jajeczna, którą można przygotować na wiele sposobów. Podczas nadchodzących świąt, warto spróbować wersji z chrzanem oraz świeżymi ziołami i tym samym zaskoczyć najbliższych.

**Pasta jajeczna z chrzanem i koperkiem**

**Składniki:**

l **4 jajka ugotowane na twardo**

l **2 łyżki Majonezu Kieleckiego**

l **1 łyżeczka Chrzanu Luksusowego WSP "Społem"**

l **1 łyżeczka Musztardy Kieleckiej Delikatesowej**

l **1 łyżka drobno posiekanego koperku lub rzeżuchy**

l **sól i pieprz do smaku**

**Przygotowanie:**

Jajka obierz i rozgnieć widelcem na drobne kawałki. Dodaj Majonez Kielecki, Chrzan Luksusowy oraz Musztardę Kielecką Delikatesową. Wymieszaj, a następnie dopraw solą, pieprzem i świeżym koperkiem. Pasta najlepiej smakuje podana na chrupiącym pieczywie lub w towarzystwie świeżych warzyw.

**Święta w domowym zaciszu**

Przygotowania do Wielkanocy nie muszą być skomplikowane – kluczem jest dobra organizacja i niezawodne

składniki. WSP "Społem" od pokoleń towarzyszy polskim rodzinom, oferując produkty, które pomagają w tworzeniu wyjątkowych dań. Niezależnie od tego, czy święta spędzamy w wąskim gronie najbliższych, czy planujemy większe spotkanie, warto postawić na smaki, które cieszą i budzą wspomnienia.

Więcej inspiracji kulinarnych można znaleźć na stronie: [www.wspspolem.com.pl](http://www.wspspolem.com.pl)