**Zielony dodatek do wiosennej kuchni**

**26 marca obchodzimy Dzień Szpinaku – warzywa, które od lat inspiruje do tworzenia różnorodnych dań. Chętnie wykorzystujemy go w sałatkach, zapiekankach, makaronach i przekąskach. Dzięki swojemu neutralnemu smakowi doskonale komponuje się zarówno z intensywnymi przyprawami, jak i kremowymi sosami. Sięgając po szpinak w kuchni warto postawić na proste rozwiązania podkreślające jego charakter. W tym kontekście świetnie sprawdzą się produkty WSP „Społem”, które wzbogacą smak zielonych potraw i pozwolą na szybkie przygotowanie pełnowartościowych posiłków.**

**Szpinak w dobrym towarzystwie**

Jego delikatna struktura sprawia, że idealnie łączy się z wyrazistymi dodatkami. Warto więc sięgnąć po klasyczne zestawienia, takie jak szpinak z czosnkiem i serem feta, ale również po mniej oczywiste, np. dodając odrobinę Majonezu Kieleckiego Lekkiego, który podkreśli kremową konsystencję zielonych sosów i past. Dla wielbicieli ostrzejszych smaków idealnym uzupełnieniem szpinakowych potraw będzie Musztarda Kielecka Sarepska.

**Wytrawne gofry z pastą szpinakową**

Warzywo to można wypróbować także w wersji na ciepło, np. w wytrawnych gofrach z zielonym sosem. Są lekko chrupiące, a jednocześnie puszyste. W połączeniu z pastą szpinakową na bazie Majonezu Kieleckiego Lekkiego oraz serem feta stworzą ciekawą alternatywę dla klasycznych kanapek. To idealny pomysł na nieoczywiste śniadanie, lunch lub kolację..

**Składniki na gofry:**

l **1 szklanka mąki pełnoziarnistej**

l **½ szklanki mleka**

l **1 jajko**

l **1 łyżeczka proszku do pieczenia**

l **1 łyżka oliwy**

l **szczypta soli**

**Pasta szpinakowa:**

l **100 g świeżego szpinaku**

l **2 łyżki Majonezu Kieleckiego Lekkiego**

l **1 łyżeczka Musztardy Kieleckiej Sarepskiej**

l **50 g sera feta**

l **1 ząbek czosnku**

**Przygotowanie:**

Szpinak podsmaż na oliwie, dodaj przeciśnięty czosnek i smaż przez minutę. Przełóż do miski, dodaj Majonez Kielecki Lekki, Musztardę Kielecką Sarepską i rozkruszony ser feta. Wymieszaj na gładką pastę. W osobnym naczyniu połącz składniki na gofry i zmiksuj do uzyskania jednolitej konsystencji. Wylewaj porcje ciasta do rozgrzanej gofrownicy i piecz przez kilka minut, aż będą złociste. Podawaj z pastą szpinakową, opcjonalnie posypane świeżymi ziołami.

Dzięki odpowiednim dodatkom szpinak może stać się inspiracją do tworzenia smacznych i niebanalnych dań. Więcej przepisów i produktów WSP „Społem” można znaleźć na stronie:[www.wspspolem.com.pl](https://www.wspspolem.com.pl/)**.**