**Wypieki z Majonezem Kieleckim – mniej oczywiste, a jak smaczne!**

**17 maja obchodzimy Światowy Dzień Pieczenia – idealny moment, by spojrzeć na kuchnię z nowej perspektywy. Bo choć ten proces kojarzy się przede wszystkim ze słodkimi wyrobami, to coraz więcej osób odkrywa potencjał wytrawnych wersji dań z piekarnika. W kulinarnych poszukiwaniach warto sięgnąć po dobrze znane składniki i nadać im nowe funkcje – na przykład wykorzystać Majonez Kielecki od WSP „Społem”.**

**Klasyka w nowej roli**

Majonez Kielecki, ceniony za charakterystyczny smak i skład oparty na tradycyjnej recepturze, może być czymś więcej niż tylko dodatkiem do kanapek czy sałatek. Dzięki swojej gęstej konsystencji doskonale sprawdza się w daniach pieczonych – zarówno jako składnik ciasta, jak i nośnik smaku. Ułatwia osiągnięcie odpowiedniej wilgotności, nadaje kremową strukturę i pogłębia aromat potraw.

**Nieoczywista inspiracja**

Jednym z ciekawszych przykładów wykorzystania Majonezu Kieleckiego w wypiekach są wytrawne muffiny – doskonałe na śniadanie, do lunchboxa lub jako przekąska na piknik. Dzięki dodatkowi majonezu zyskują delikatną strukturę i głębszy smak, a suszone pomidory i parmezan nadają im śródziemnomorskiego charakteru.

**Przepis: Muffiny z parmezanem, suszonymi pomidorami i Majonezem Kieleckim**

 **(na 10–12 sztuk)**

**Składniki:**

l 200 g mąki pszennej

l 2 jajka

l 100 ml mleka

l 50 g Majonezu Kieleckiego

l 50 g tartego parmezanu

l 6–8 suszonych pomidorów z zalewy (odsączonych i pokrojonych w kostkę)

l 1 łyżeczka proszku do pieczenia

l 1/2 łyżeczki soli

l świeżo mielony pieprz

l garść posiekanej natki pietruszki lub bazylii (opcjonalnie)

**Sposób przygotowania:**

W jednej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sól, pieprz i parmezan. W drugiej – roztrzep jajka z mlekiem i Majonezem Kieleckim. Połącz składniki mokre z suchymi. Na koniec dodaj pomidory i zioła. Masę przełóż do foremek wyłożonych papilotkami lub natłuszczonych. Piecz w 180°C przez 20–22 minuty – do suchego patyczka.

**Smak, który zaskakuje**

Majonez Kielecki udowadnia, że klasyka może inspirować do kulinarnych eksperymentów. Światowy Dzień Pieczenia to dobra okazja, by dać się zaskoczyć i spróbować nowych połączeń. Więcej pomysłów i przepisów znaleźć można na stronie: [www.wspspolem.com.pl](https://www.wspspolem.com.pl).