**Upiorne przekąski z produktami WSP „Społem”**

**Halloween to doskonały pretekst, aby urządzić przebieraną imprezę z potwornym motywem. Warto zadbać o to, aby nie tylko kostiumy i dekoracje oddawały atmosferę tego wydarzenia, ale także potrawy. Dlatego wspólnie z rodziną lub przyjaciółmi opracujmy wyjątkowo straszne menu. Wykonanie dań na tę okazję to nie tylko dobra zabawa, ale i sprawdzian naszej kreatywności. Jeśli brakuje Ci pomysłów na proste, a jednocześnie zaskakujące jedzenie, zainspiruj się propozycjami WSP „Społem”.**

Wycinanie dyni to tylko jedna z wielu atrakcji, które mogą urozmaicić Halloween. Można tego wieczora nie tylko zbierać cukierki, ale także urządzić kostiumowe przyjęcie. Nasi goście z pewnością będą pod wrażeniem, gdy zaserwujemy im przekąski wpisujące się w tematykę święta. Do ich przygotowania doskonale nadają się produkowane przez kielecką Spółdzielnię sosy i inne dodatki.

**Empanady cheeseburgerowe w kształcie duszków**

**Składniki na ciasto:**

l 3 szklanki mąki

l 130 g masła

l ¾ szklanki wody

l żółtko

l szczypta soli

**Składniki na farsz**

l 2 łyżki oleju

l 2 ząbki czosnku

l ½ cebuli

l mięso wołowe 500 g

l sól i pieprz do smaku

l pokrojone w kostkę 3 ogórki kiszone

l 3 łyżki Ketchupu Kieleckiego

l 2 łyżki Majonezu Kieleckiego

l 1 łyżka Musztardy Kieleckiej Delikatesowej

l ser cheddar w wiórkach

**Przepis**

Masło rozpuszczamy w rondelku. W misce mieszamy mąkę z wodą i solą. Ostudzone masło łączymy ze składnikami i wyrabiamy ciasto. Następnie formujemy je w kulę i wkładamy do lodówki. W międzyczasie, możemy przygotować farsz. Do garnka wlewamy 1,5 łyżki oleju i posiekaną w kostkę cebulę oraz czosnek. Wrzucamy składniki do rozgrzanego naczynia i czekamy, aż się przyrumienią. Następnie dorzucamy całe mięso, sól oraz pieprz i rozdrabniamy widelcem na mniejsze kawałki. Przykrywamy pokrywką i podsmażamy około 10-15 minut, mieszając. Kiedy mięso będzie już gotowe, dajemy pokrojone w kostkę ogórki oraz ketchup, majonez i musztardę od WSP „Społem”. Na koniec wsypujemy 2 garście sera cheddar.

Nagrzewamy piekarnik do 200 stopni. Następnie rozwałkowujemy ciasto na grubość 2 mm i wykrajamy z niego duszki. Na tył postaci nakładamy 3 łyżki farszu i przykrywamy go górą z wyrzeźbioną buźką oraz oczami. Boki łączymy za pomocą widelca. Górę smarujemy roztrzepanym żółtkiem i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy przez około 20 minut, aż staną się złociste.

Ta prosta przekąska będzie alternatywą dla hamburgerów i na pewno zaskoczy wszystkich gości. Można zaserwować także kilka empanad z roślinnym mięsem, które robi się dokładnie w taki sam sposób. Dodatkowo warto w osobnych miseczkach przygotować dipy, do maczania, np. Sos Tysiąca Wysp, Sos Amerykański oraz Sos Czosnkowy od WSP „Społem”.

**Mrożące krew w żyłach przystawki**

Na halloweenowym stole mogą pojawić się też kreatywne przekąski na zimno, które z pewnością przyciągną wszystkie zaproszone wampiry i innych przebierańców. Jednym z pomysłów są przepołowione i posmarowane Majonezem Kieleckim jajka na twardo. Układamy na nich czarne oliwki, które należy pokroić i skomponować w taki sposób, aby przypominały kształtem nietoperze oraz pająki. Z kolei dla miłośników warzywnych specjałów idealne będą marchewki i ogórki, pokrojone w kształt duszków, podane z dipem na bazie jogurtu naturalnego oraz Majonezem Kieleckim Lekkim. Ten prosty trick sprawi, że nawet dzieciom warzywa będą tego wieczora niestraszne. Dosyć przerażającą, lecz ciekawą opcją, są pokrojone bagietki z „okiem Frankensteina”, które oprócz masła warto posmarować Musztardą, Majonezem lub Ketchupem Kieleckim od WSP „Społem”. Gałkę stworzymy z małej kulki mozzarelli, w której trzeba wydrążyć dziurkę, a do środka włożyć oliwkę. Całość owijamy, kilka razy szynką parmeńską i kładziemy na pieczywo.

Budzić grozę będą też „palce czarownic polane krwią”, które można zaserwować zarówno na zimno, jak i na ciepło. Do ich wykonania potrzebne są przecięte bułki do hot dogów oraz klasyczne parówki, w których trzeba wyciąć prostokąty o kształcie paznokcia i ponacinać linie w zgięciach. Gotową kiełbaskę wkładamy do środka i polewamy obficie Ketchupem Kieleckim. Wielbicielom pikantnych i wyrazistych smaków można zaproponować jako alternatywę Sos Kielecki Prażona Cebulka. Jeśli jednak wizja „zjedzenia palca” jest zbyt wstrząsająca, to na halloweenowym stole sprawdzą się także zapiekane parówki, owinięte ciastem francuskim, które wyglądają jak mumie i podawane są z Ketchupem Kieleckim lub innym sosem.

Więcej informacji o produktach WSP „Społem” znajdziesz tutaj: <https://www.wspspolem.com.pl/>