**Odkryj naleśniki na nowo z produktami WSP „Społem”**

**2 lutego obchodzimy Dzień Naleśnika – dania, które od lat gości na stołach na całym świecie i zdobywa uznanie dzięki swojej prostocie oraz wszechstronności. Można je przygotować w wersji słodkiej, z dodatkiem owoców czy dżemu lub wytrawnej, wypełnionej farszem mięsnym bądź warzywnym. To doskonała okazja, aby spróbować nowych połączeń smakowych, wykorzystując produkty WSP „Społem”, które wzbogacą wytrawny wariant tej popularnej potrawy.**

**Historia i różnorodność**

Historia tych cienkich placków sięga starożytności, kiedy prostą mieszankę mąki i wody pieczono na rozgrzanych kamieniach. Dziś na całym świecie znajdziemy ich różne warianty – od francuskich crêpes, przez amerykańskie pancakes, po nasze tradycyjne naleśniki, które dają nieograniczone możliwości kulinarne.

W Polsce ta potrawa jest ceniona za swoją uniwersalność i prostotę przygotowania. Produkty WSP „Społem” świetnie sprawdzają się zarówno przy przyrządzaniu ciasta, jak i nadzienia. Odrobina Majonezu Kieleckiego dodana do masy sprawi, że placki będą wyjątkowo delikatne i puszyste. Ten klasyczny majonez doskonale nadaje się również jako baza do sosu koperkowego, który wspaniale podkreśli smak naleśników z farszem warzywnym lub rybnym. Z kolei Sos Kielecki czosnkowy z serii Food Truck dodaje wyrazistości daniom, znakomicie uzupełniając smak grillowanych warzyw. To połączenie sprawdzi się idealnie w prostych, a jednocześnie efektownych daniach, które warto wypróbować.

**Naleśniki z sosem czosnkowym i warzywami grillowanymi**

**Składniki na ciasto:**

l 1 szklanka mąki pszennej,

l 2 jajka,

l 1 szklanka mleka,

l 1/2 szklanki wody gazowanej,

l 1 łyżka Majonezu Kieleckiego,

l szczypta soli,

l odrobina oleju do smażenia.

**Składniki na farsz:**

l 1 cukinia,

l 1 czerwona papryka,

l 1 bakłażan,

l 1 cebula,

l 2 łyżki oliwy z oliwek,

l sól, pieprz, ulubione przyprawy (np. oregano, tymianek).

**Do podania:**

l Sos czosnkowy z serii Kielecki Food Truck WSP „Społem”.

**Przygotowanie:**

Wymieszaj wszystkie składniki na gładką masę. Odstaw na 15 minut, aby ciasto odpoczęło. Następnie usmaż cienkie naleśniki na dobrze rozgrzanej patelni, lekko natłuszczonej olejem. Aby przygotować farsz pokrój warzywa w cienkie plastry, skrop oliwą, dopraw solą, pieprzem i przyprawami. Grilluj je na patelni grillowej lub w piekarniku, aż będą miękkie i lekko zrumienione. Każdy naleśnik posmaruj sosem czosnkowym, dodaj porcję grillowanych warzyw i zawiń w rulon lub złóż na ćwiartki. Serwuj na ciepło.

Naleśniki to danie, które można dowolnie modyfikować, tworząc zarówno tradycyjne, jak i nowoczesne warianty. Produkty WSP „Społem” umożliwiają rozwijanie kulinarnych pomysłów i nadanie potrawom unikalnego smaku. Po więcej inspiracji zajrzyj na stronę WSP „Społem”: [www.wspspolem.com.pl](https://www.wspspolem.com.pl).