**Sałatka warzywna inaczej**

**Świąteczne potrawy zyskują wyjątkowy charakter, gdy wprowadzimy do nich odrobinę kreatywności. Klasyczna sałatka ziemniaczana, stały element bożonarodzeniowego menu, w tym roku może zachwycić w nowej odsłonie. Majonez Kielecki oraz Musztarda Kielecka od WSP „Społem” to doskonałe składniki, które umożliwiają przygotowanie oryginalnych wersji tej potrawy. Oto kilka inspiracji, które pozwolą odkryć tradycyjne smaki w zupełnie nowym wydaniu.**

**Z nutą chrzanu i pieczonych buraków**

Pokrojone w kostkę, upieczone buraczki oraz łyżka Chrzanu Luksusowego WSP „Społem” wzbogacą smak sałatki. Połączenie ich z Majonezem Kieleckim oraz Musztardą Kielecką Sarepską nada daniu wyrazistości. Dodatkowo, całość można posypać posiekaną natką pietruszki lub rukolą.

**Śródziemnomorski twist**

Suszone pomidory, czarne oliwki, pokruszona feta oraz świeże zioła takie, jak bazylia czy oregano, nadadzą potrawie południowego charakteru. Kremowy dressing z Majonezu Kieleckiego i Musztardy Kieleckiej Delikatesowej podkreśli harmonię składników tworząc wyjątkowy smak.

**Z dodatkiem wędzonego łososia**

Tradycyjna sałatka zyska elegancki, nieoczywisty charakter dzięki drobno pokrojonym kawałkom wędzonego łososia, kaparom, kilku kroplom soku z cytryny oraz garści posiekanego koperku. Do tego wariantu dania, można dodać Majonez Kielecki Lekki, zamiast klasycznego.

**Z nutą curry i mango**

Mieszając Majonez Kielecki z odrobiną pasty curry i jogurtu naturalnego, wprowadzimy do potrawy orientalny akcent. Można też użyć gotowego, Sosu kieleckiego amerykańskiego, który w swoim składzie ma curry, a także mieszankę przypraw takich, jak imbir, kolendra czy kozieradka. Ponadto, warto do pokrojonych w kostkę typowych dla tego dania lokalnych, sezonowych warzyw dodać jeszcze mango oraz uprażone na suchej patelni orzechy nerkowca. To propozycja dla osób poszukujących niebanalnych smaków.

**Gwiazda świątecznego stołu**

Każdą sałatkę warzywną można ozdobić dekoracją z rukoli, czerwonych porzeczek czy gwiazdek wyciętych z pieczonych warzyw. Te detale podkreślą bożonarodzeniowy charakter potrawy i sprawią, że będzie wyglądała zachwycająco.

**Zainspiruj się produktami WSP „Społem”**

Majonez Kielecki, Musztarda Kielecka, Ćwikła z chrzanem oraz Chrzan Luksusowy pozwolą na szybkie przygotowanie nie tylko sałatki ziemniaczanej, ale również wielu innych świątecznych potraw. Warto zajrzeć na stronę WSP „Społem” po więcej kulinarnych inspiracji:

<https://www.wspspolem.com.pl/produkty>