**Ostatni grill lata? Postaw na klasykę z wyrazistym akcentem!**

**Końcówka wakacji to dobry moment, by jeszcze raz spotkać się w ogrodzie, na działce albo nad jeziorem i wspólnie przygotować coś na ruszcie. W takich warunkach najlepiej sprawdzają się proste przepisy i dodatki, które można wygodnie zabrać ze sobą. Musztarda Kielecka Delikatesowa w plastikowym opakowaniu to praktyczny wybór na plenerowe okazje.**

Grill w drugiej połowie sierpnia zwykle nie wymaga wielu przygotowań, liczą się szybkość, smak, swoboda i dobre towarzystwo. Warto sięgnąć po dania na bazie sezonowych warzyw i uzupełnić je sprawdzonym dodatkiem. Musztarda Kielecka Delikatesowa, dostępna w lekkiej i poręcznej butelce, sprawdza się w takich sytuacjach nie tylko ze względu na opakowanie, ale też delikatnie słodki, dobrze zbalansowany smak. To doskonała baza do prostego sosu, który pasuje zarówno do mięs, jak i dań bezmięsnych.

Świetnym daniem na tego typu spotkania będzie sałatka z warzywami prosto z rusztu i musztardowym dressingiem przygotowanym na miejscu. Wystarczy zabrać butelkę Musztardy Kieleckiej Delikatesowej, kilka podstawowych składników i miskę - sos można wymieszać na świeżo, tuż przed podaniem. Taki dodatek pasuje do karkówki, grillowanych kiełbasek, wegetariańskich burgerów czy pieczonych ziemniaków.

**Składniki:**

l 1 mała cukinia

l 1 czerwona papryka

l 1 czerwona cebula

l garść pomidorków koktajlowych

l oliwa

l sól, pieprz

**Dressing:**

l 2 łyżeczki Musztardy Kieleckiej Delikatesowej w plastikowym opakowaniu

l 3 łyżki oliwy z oliwek

l 1 łyżeczka soku z cytryny

l ½ łyżeczki miodu

**Przygotowanie:**

 Warzywa pokroić na większe kawałki, skropić oliwą, doprawić solą i pieprzem, a następnie grillować do zarumienienia. Pomidorki można zostawić surowe lub lekko podpiec. W międzyczasie przygotować dressing: połączyć musztardę, oliwę, sok z cytryny i miód. Ciepłe warzywa przełożyć do miski, polać sosem i wymieszać tuż przed podaniem.

Więcej pomysłów na potrawy i przekąski z produktami WSP „Społem” znajdziesz na stronie: <https://www.wspspolem.com.pl/>