**Lekka kuchnia na wiosnę**

**Wraz z nadejściem cieplejszych dni zmieniamy nie tylko garderobę, ale często także i podejście do gotowania. Na talerzach pojawia się więcej warzyw i lżejsze wersje klasycznych dań. Jeśli chcemy nadać im kremowej konsystencji i wyrazistego smaku, warto sięgnąć po Majonez Kielecki Lekki od WSP „Społem”. Sprawdzi się zarówno w sałatkach, dipach, jak i jako dodatek do ciepłych potraw, podkreślając ich charakter.**

Wiosną rozgrzewające, treściwe dania powoli ustępują miejsca potrawom, które łączą sycące składniki ze świeżymi dodatkami. Na stołach coraz częściej pojawiają się sałatki, pieczone warzywa czy lekkie pasty kanapkowe. Wiele z tych potraw zyskuje ciekawszy smak i kremową konsystencję dzięki dobrze dobranym sosom takim, jak np. Majonez Kielecki Lekki, który nadaje im aksamitną strukturę jednocześnie nie dominując nad pozostałymi składnikami. Można wykorzystać go jako element dipów lub połączyć z twarogiem, tworząc smarowidło do pieczywa. Pasuje także do placków warzywnych, które dzięki chrupiącej skórce i delikatnemu wnętrzu stanowią ciekawą propozycję na obiad lub kolację.

**Chrupiące i delikatne w środku**

Placuszki to pomysł na szybki posiłek, który łączy prostotę z bogatym smakiem. Przygotowanie ich nie wymaga wielu składników, a efekt może zaskoczyć. Warto spróbować wersji z cukinią i marchewką, podanych z dipem na bazie Majonezu Kieleckiego Lekkiego.

**Składniki:**

l **1 średnia cukinia**

l **1 duża marchewka**

l **½ cebuli**

l **1 jajko**

l **2 łyżki mąki pełnoziarnistej**

l **sól, pieprz, oregano**

l **1 łyżeczka oliwy do smażenia**

**Sos:**

l **3 łyżki jogurtu naturalnego**

l **1 łyżka Majonezu Kieleckiego Lekkiego WSP „Społem”**

l **1 ząbek czosnku**

l **sok z cytryny**

**Przygotowanie:**

Cukinię i marchewkę zetrzyj na tarce o grubych oczkach, a cebulę drobno posiekaj. Warzywa posól i odstaw na 10 minut, następnie odciśnij nadmiar wody. Wymieszaj z jajkiem, mąką i przyprawami. Smaż na niewielkiej ilości oliwy do zarumienienia. W międzyczasie przygotuj sos – połącz jogurt, Majonez Kielecki Lekki, przeciśnięty przez praskę czosnek i odrobinę soku z cytryny. Podawaj placuszki z sosem i świeżymi ziołami.

Dzięki Majonezowi Kieleckiemu Lekkiemu nawet tradycyjne dania mogą zyskać lżejszą formę bez utraty smaku. Więcej inspiracji kulinarnych można znaleźć na stronie WSP „Społem”: [www.wspspolem.com.pl](https://www.wspspolem.com.pl/).