**Gdy klasyka zyskuje funkcjonalny charakter**

**W sezonie nowalijkowym, warto sięgać po dodatki, które wnoszą coś więcej niż tylko smak. Majonez Kielecki Omega-3 od WSP „Społem” łączy sprawdzoną recepturę z wysoką zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3, odpowiadając na potrzeby tych, którzy cenią racjonalne odżywianie i wysoką jakość.**

To produkt stworzony z myślą o codziennym gotowaniu – niezastąpiony tam, gdzie majonez gra główną rolę: w sałatkach, pastach czy jajkach faszerowanych. Sprawdzi się również jako baza do sosów i dipów, dodatek do pieczonych warzyw albo element wytrawnych przekąsek podawanych na zimno. Gęsta konsystencja ułatwia precyzyjne nakładanie i dekorowanie, co docenią zarówno domowi kucharze, jak i miłośnicy estetycznych detali na talerzu.

Jedną z propozycji, która dobrze pokazuje możliwości Majonezu Kieleckiego Omega -3, są mini tartaletki z kremem z zielonego groszku – efektowna, a zarazem bardzo prosta przystawka.

**Przepis**

**Składniki (na ok. 12 sztuk):**

– 12 gotowych kruchych tartaletek

 – 1 szklanka zielonego groszku (świeżego lub mrożonego)

 – 1 łyżka Majonezu Kieleckiego Omega-3

 – 1 łyżeczka soku z cytryny

 – sól i pieprz do smaku

 – kilka listków mięty lub rukoli do dekoracji

**Przygotowanie:**

Groszek ugotuj do miękkości, ostudź i zmiksuj z majonezem oraz sokiem z cytryny na jednolitą masę. Dopraw solą i pieprzem. Gotowy krem przełóż do rękawa cukierniczego i napełnij tartaletki. Udekoruj świeżymi ziołami.

To połączenie łagodnej słodyczy groszku z wyrazistym smakiem majonezu pokazuje, że znane składniki mogą nabrać nowego charakteru – funkcjonalnego, smacznego i estetycznego zarazem.

Więcej inspiracji i informacji o produktach WSP „Społem” można znaleźć na stronie: [www.wspspolem.com.pl](https://www.wspspolem.com.pl)