**Przekąski idealne na karnawał**

**Czas zimowych przyjęć to wyjątkowy moment pełen tańców, domówek, kolorowych dekoracji i pysznych dań, które przyciągają gości do stołu. Produkty WSP „Społem” doskonale wpisują się w atmosferę tych radosnych spotkań, inspirując do tworzenia kulinarnych dzieł, które zachwycą smakiem i formą.**

**Pomysłowe propozycje na domowe przyjęcia**

Snack - Przysmak Świętokrzyski to klasyka, która zawsze robi wrażenie. Wystarczy kilka sekund na rozgrzanym oleju, aby uzyskać lekkie, chrupiące „kratki”, idealne do wspólnego biesiadowania. Można je podawać z dodatkiem sosów od WSP „Społem”, takich jak: Ketchup Kielecki łagodny czy Sos Kielecki 1000 wysp.

Doskonałym wyborem na karnawałowy stół są rollsy – przygotowane w tortilli, naleśnikach lub plastrach szynki. Wypełnienie może być dowolne: warzywa, sery, ryby czy wędliny. Aby danie było jeszcze bardziej wyraziste, warto dodać Majonez Kielecki lub Sos Kielecki tatarski. Najmłodsi z pewnością chętnie sięgną po ślimaczki z ciasta francuskiego lub corn dogi, które najlepiej smakują z Ketchupem Kieleckim pikantnym.

**Na zimno i na ciepło**

Sałatka gyros z nachosami i Majonezem Kieleckim z papryką chipotle to idealna opcja dla miłośników wyrazistych smaków. Wśród osób preferujących lżejsze dania świetnie sprawdzi się sałatka makaronowa z delikatnym sosem na bazie Majonezu Kieleckiego lekkiego.

**Składniki:**

l 250 g makaronu (najlepiej rurki, kokardki lub świderki)

l 1/2 średniego brokuła

l 2 pomidory

l puszka groszku konserwowego

l 2 łyżki Majonezu Kieleckiego lekkiego

l 3 łyżki jogurtu naturalnego

l 1 ząbek czosnku

l sól i pieprz do smaku

Makaron należy ugotować al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W tym czasie podzielić brokuł na mniejsze kawałki i ugotować go na parze (około 10 minut). Pomidory pokroić w kostkę, a groszek dokładnie odsączyć. Wszystkie produkty wymieszać w dużej misce. Następnie należy zrobić sos, mieszając Majonez Kielecki lekki z jogurtem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Całość doprawić solą i pieprzem, a następnie połączyć z pozostałymi składnikami.

Na ciepło warto zaserwować stripsy z kurczaka w chrupiącej panierce, zapiekane bagietki czosnkowe z mozzarellą lub frytki z batatów. Sosy i musztardy od WSP „Społem”, takie jak: Sos Kielecki prażona cebulka czy Musztarda Kielecka delikatesowa lub Musztarda Kielecka chrzanowa dodadzą potrawom wyjątkowego charakteru i będą doskonałym uzupełnieniem całego menu.

W poszukiwaniu dodatków, które idealnie komponują się z potrawami oraz przepisów na smaczne posiłki, warto zajrzeć na stronę WSP „Społem”: <https://www.wspspolem.com.pl/produkty>