Warszawa, kwiecień 2019 r.

**Nowość – chrzan z cytryną od Krakusa**

**Niezastąpiony dodatek do wielkanocnych potraw**

**Chrzan od wieków związany jest z polską tradycją kulinarną i stanowi niezastąpiony dodatek, zwłaszcza do wielkanocnych potraw. Nie może zabraknąć go na żadnym świątecznym stole, czy
w koszyku ze święconką. W tym roku warto przełamać konwencję i spróbować limitowanej edycji chrzanu z cytryną Krakus. Tradycyjny produkt w niecodziennej odsłonie idealnie podkreśli smak wielkanocnych dań.**

**To wszystko robimy dla smaku**

Wielkanoc to czas spotkań przy świątecznym stole, na którym królują tradycyjne polskie potrawy
z dominującą nutą chrzanu, różne wersje żurku, a także niezastąpione ogórki jako dodatki do sałatek, dań i mięs. Dania kuchni polskiej, bez których większość z nas nie wyobraża sobie świąt charakteryzują się jednak długim procesem przygotowania, często składającym się z wielu etapów. W natłoku codziennych zadań, w biegu pomiędzy domem i pracą, coraz trudniej dopiąć nam świąteczne przygotowania na ostatni guzik. W takich sytuacjach warto sięgnąć po sprawdzone rozwiązania, takie jak chrzan z cytryną, żurek czy koncentrat żurku, ogórki konserwowe od Krakusa.

**Święta to... smak chrzanu**

Jednym z głównych smaków, nieodłącznie związanych z Wielkanocą jest chrzan, który idealnie sprawdza się w towarzystwie świątecznych potraw – pieczonych mięs, wędlin, pasztetów, czy faszerowanych jajek. Może być także znakomitą bazą do sosu i zupy. By wprowadzić nieco świeżości, a tym samym pozytywnie zaskoczyć zasiadających do świątecznego stołu bliskich – sięgnijmy po chrzan z cytryną Krakus. Powstaje on ze świeżego chrzanu, a jego naturalna ostrość została przełamana łagodnym smakiem cytryny. Z pewnością docenią go nie tylko osoby poszukujące nowych smaków, ale także zwolennicy łagodniejszych wersji tego tradycyjnego smakołyku.

**Święta to… najlepszy żurek**

Obowiązkowym elementem świątecznego obiadu jest oczywiście żurek podawany na różne sposoby – w chlebie, z jajkiem lub z ulubioną kiełbasą. Choć powstaje na bazie kilku prostych składników, jest bardzo czasochłonny w przygotowaniu. Dlatego w natłoku świątecznych zajęć, chcąc zaoszczędzić czas, warto sięgnąć po żurek lub koncentrat żurku od Krakusa. Obie propozycje nie zawierają konserwantów ani sztucznych dodatków, a podstawą ich sprawdzonej receptury jest naturalny zakwas z mąki pszennej i żytniej. Dzięki temu gwarantują doskonały smak potrawy i szybkie przygotowanie. Wystarczy tylko doprawić i dodać ulubione dodatki np. chrzan.

**Czym byłby świąteczny stół bez… ogórków konserwowych?**

Pierwszoplanową rolę na świątecznym stole odgrywają również różnego rodzaju pikle, w tym ogórki konserwowe. Stanowią doskonały dodatek do wędlin, mięs, farszów do jajek czy sałatek. Wyczarujemy z nich również piękne dekoracje na świąteczne półmiskach. Miłośnicy ciekawych smaków mogą urozmaicić wielkanocny stół również o ogórki korniszony z dodatkiem chili lub czosnku. Ogórki konserwowe Krakus to niewątpliwie smaczny i idealny dodatek dla wielbicieli tej przekąski.

**PRZEPISY WIELKANOCNE:**

**Różowe jajka z twarożkiem i chrzanem cytrynowym**

 **Składniki (9 jaj -18 połówek)**

* 9 jaj
* 2,5 łyżeczki chrzanu z cytryną Krakus
* 300-400 g serka twarożkowego naturalnego
* 2 łyżki drobno pokrojonego koperku
* 1/2 pęczka rzodkiewki
* 2 butelki koncentratu barszczu czerwonego Krakus
* kiełki
* sól, pieprz do smaku

**Wykonanie**

* Jajka ugotuj na twardo, ostudź.
* Przełóż do miski i zalej koncentratem barszczu czerwonego Krakus. Jajka powinny być całkowicie zakryte.
* Miskę owijamy folią spożywczą i przekładamy na 2 dni do lodówki.
* Po tym czasie jajka wyciągamy i przekrawamy na pół i ostrożnie wyciągamy żółtko.
* Serek łączymy z chrzanem z cytryną Krakus, koperkiem, pokrojonym w kostkę lub startymi rzodkiewkami.
* Całość mieszamy i ewentualnie doprawiamy do smaku.
* Połówki jajek faszerujemy naszym nadzieniem i ewentualnie ozdabiamy plasterkiem rzodkiewki i kiełkami.

**Przepis na pyszny, wielkanocny żurek z kotlecikami jajecznymi**

 **Składniki:**

* 1 butelka koncentratu żurku Krakus
* 0,9 litra wody
* 3 ugotowane jajka
* 1 łyżka bułki tartej + do obtoczenia
* 1 surowe jajko
* 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
* sól, pieprz do smaku
* masło klarowane do smażenia

 **Wykonanie:**

* Żurek przygotuj według instrukcji na opakowaniu (zagotuj 0,9 l wody, wlej koncentrat żurku Krakus do wrzącej wody i wymieszaj).
* Jaja ugotuj na twardo, ostudź, obierz i rozgnieć widelcem.
* Do ugotowanych jajek wbij surowe jajko, wsyp bułkę tartą oraz natkę pietruszki, dopraw
i dokładnie wymieszaj.
* Z masy uformuj – mocno dociskając masę jajeczną – małe kotleciki, następnie obtocz w bułce tartej i usmaż na rozgrzanym maśle klarowanym. Podawaj z ciepłym żurkiem.

**Więcej informacji**

**PR Hub**

**Martyna Brzezińska, Senior Account Executive**

e-mail: martyna.brzezinska@prhub.eu

tel. 575 004 227

**Krakus:
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

**O marce Krakus**

Marka Krakus powstała w 1965 roku. Od lat oferuje najwyższej jakości przetwory, które swój wyjątkowy smak zawdzięczają stosowaniu najlepszych składników. Współpracuje tylko ze sprawdzonymi dostawcami, starannie selekcjonując warzywa, zioła i przyprawy. Inspiracją dla przetworów są tradycyjne, wciąż udoskonalane przepisy. W ten sposób Krakus umiejętnie łączy tradycję z nowymi trendami i oczekiwaniami konsumentów. W stałej ofercie przetworów marka Krakus oferuje ogórki, zupy gotowe, koncentraty zup, dodatki do dań.