



gurbacka.pl



WERSJA DLA ZABIEGANYCH
DIETA NA 1800 KCAL

7 dni



DZIEŃ 1	I posiłek	Kanapka z łososiem, koperkiem i ogórkiem	IV posiłek	Aromatyczny pomidor
	II posiłek	Słodka przekąska - morele i gorzka czekolada	V posiłek	Hamburgery w cukinii z sałatką
	III posiłek	Hamburgery w cukinii z sałatką		
DZIEŃ 2	I posiłek	Komosanka z malinami i orzechami	IV posiłek	Bananowo - borówkowe lody
	II posiłek	Mizeria	V posiłek	Hamburgery w cukinii z sałatką
	III posiłek	Hamburgery w cukinii z sałatką		
DZIEŃ 3	I posiłek	Jajka sadzone z ziołową cukinią i papryką na ciepło:	IV posiłek	Brzoskwinia i pestki dyni
	II posiłek	Szejek waniliowo - migdałowy	V posiłek	Kurczak z orzeszkami z piekarnika
	III posiłek	Kurczak z orzeszkami z piekarnika		
DZIEŃ 4	I posiłek	Chia z brzoskwinia	IV posiłek	Czereśnie i orzechy laskowe
	II posiłek	Brokuły z migdałami	V posiłek	Kurczak z orzeszkami z piekarnika
	III posiłek	Kurczak z orzeszkami z piekarnika		
DZIEŃ 5	I posiłek	Zielone muffiny jajeczne otulone prosciutto	IV posiłek	Brokuły z migdałami
	II posiłek	Lekki sernik na zimno z malinami produkt	V posiłek	Łosoś cytrynowy i surówka z pomidorów:
	III posiłek	Łosoś cytrynowy i surówka z pomidorów:		
DZIEŃ 6	I posiłek	Twarożek migdałowy z rzodkiewką i szczypiorkiem	IV posiłek	Lekki sernik na zimno z malinami produkt
	II posiłek	Deser jeżynowy z matcha	V posiłek	Pieczone udko kurczaka w tymianku + marchewka i ziemniaczki
	III posiłek	Pieczone udko kurczaka w tymianku + marchewka i ziemniaczki		
DZIEŃ 7	I posiłek	Śliwki i morele pod owsianą kruszonką	IV posiłek	Koktajl śródziemnomorski
	II posiłek	Lekki sernik na zimno z malinami produkt	V posiłek	Pieczone udko kurczaka w tymianku + marchewka i ziemniaczki
	III posiłek	Pieczone udko kurczaka w tymianku + marchewka i ziemniaczki		

DZIEŃ 1

I POSIŁEK

458 KCAL

Kanapka z łososiem, koperkiem i ogórkiem: Przygotuj kanapki z podanych składników.

KANAPKA Z ŁOSOSIEM, KOPERKIEM I OGÓRKIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
łosoś, wędzony	100		162.0	21.5	8.4	0.0
koperek świeży	16	2 łyżeczki	6.9	0.6	0.2	1.1
ogórek	115	1 krótki szklarniowy	15.5	0.8	0.1	3.2
masło ekstra	5	1 łyżeczka	37.4	0.0	4.1	0.0
RAZEM	335		457.8	29.9	19.8	35.4

II POSIŁEK

208 KCAL

Słodka przekąska - morele i gorzka czekolada: Zjedz jako przekąskę.

SŁODKA PRZEKĄSKA - MORELE I GORZKA CZEKOLADA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
morele	195	3 większa sztuka	96.0	1.7	0.4	22.8
czekolada 70% kakao	20		111.8	1.3	6.9	11.3
RAZEM	215		207.8	3.1	7.2	34.2

III POSIŁEK

523 KCAL

Hamburgery w cukinii z sałatką: Mięso mielone wołowe dopraw solą, chili i tartym czosnkiem oraz musztardą. Wymieszaj dokładnie. Podziel na kotleciki. Na patelni rozgrzej masło i usmaż hamburgery. Cukinię pokrój w krążki i ugrilluj.

Pomiędzy zgrilowane plasterki cukinii włóż gotowe burgerki.

Z pomidora, papryki i ogórka pokrojonych w kostkę zrób sałatkę, wymieszaj z posikaną natką pietruszki i dopraw solą, pieprzem i oliwą z oliwek.

*Przygotuj od razu 4 porcje potrawy (podane składniki są na 1 porcję).

HAMBURGERY W CUKINII Z SAŁATKĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
wołowina, szponder	150		328.5	28.9	23.6	0.0
czosnek	6	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
musztarda	5	0.5 łyżeczki	8.3	0.3	0.3	1.1
cukinia	115	0.5 mniejszej sztuki	19.0	1.3	0.1	3.6
masło ekstra	4	0.5 łyżeczka czubata	29.9	0.0	3.3	0.0
pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
papryka czerwona, słodka	150	1 średnia sztuka	48.0	2.0	0.8	9.9
ogórek małosolny	100	1 sztuka	11.0	0.3	0.2	2.3
natka pietruszki	6	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
RAZEM	830		523.0	36.1	30.9	29.7

IV POSIŁEK

96 KCAL

Aromatyczny pomidor: Pomidora sparzyć i zdjąć z niego skórkę. Następnie pokroić w kostkę. Czosnek i bazylię posiekać. Pomidora, chili, czosnek i bazylię umieścić w misce. Przygotować dressing z oliwy, soku z cytryny i octu. Połączyć nim sałatkę i podawać.

AROMATYCZNY POMIDOR

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pomidory, czerwone	385	2 średnie sztuki	65.3	3.5	0.8	13.8
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
bazylia świeża	1	2 liście	0.2	0.0	0.0	0.0
ocet balsamiczny	8	1 łyżka	7.0	0.0	0.0	1.4
sok z cytryny	5	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
czosnek	3	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
RAZEM	405		96.1	3.7	2.8	16.5

V POSIŁEK

523 KCAL

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

HAMBURGERY W CUKINII Z SAŁATKĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
wołowina, szponder	150		328.5	28.9	23.6	0.0
czosnek	6	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
musztarda	5	0.5 łyżeczki	8.3	0.3	0.3	1.1
cukinia	115	0.5 mniejszej sztuki	19.0	1.3	0.1	3.6
masło ekstra	4	0.5 łyżeczka czubata	29.9	0.0	3.3	0.0
pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
papryka czerwona, słodka	150	1 średnia sztuka	48.0	2.0	0.8	9.9
ogórek małosolny	100	1 sztuka	11.0	0.3	0.2	2.3
natka pietruszki	6	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
RAZEM	830		523.0	36.1	30.9	29.7

DZIEŃ 2

I POSIŁEK

430 KCAL

Komosanka z malinami i orzechami: Ugotuj komosę ryżową zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniu. Pod koniec gotowania dodaj maliny i skrop sokiem z cytryny. Wymieszaj, aby kasza połączyła się z owocami. Przełóż do miski, polej jogurtem i posyp posiekanymi orzechami.

KOMOSANKA Z MALINAMI I ORZECHAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
komosa ryżowa	40	3 łyżki	147.2	5.6	2.4	25.7
sok z cytryny	5	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
maliny	150	2 garście	64.5	2.0	0.5	18.0
jogurt kokosowy bez cukru	160	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
orzechy laskowe	10	0.5 łyżki	66.6	1.4	6.3	1.5
RAZEM	365		430.2	10.5	20.6	56.2

II POSIŁEK

171 KCAL

Mizeria: Ogórki pokroić w cienkie plasterki. Wszystkie składniki wymieszać.

MIZERIA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ogórek	115	1 krótki szklarniowy	15.5	0.8	0.1	3.2
koperek świeży	8	1 łyżeczka	3.4	0.3	0.1	0.6
sól himalajska	0.5	0.5 szczypty	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	0.5	0.25 łyżeczki	1.3	0.1	0.0	0.3
jogurt kokosowy bez cukru	160	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
RAZEM	280		171.1	2.5	11.6	14.8

III POSIŁEK

523 KCAL

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

HAMBURGERY W CUKINII Z SAŁATKĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
wołowina, szponder	150		328.5	28.9	23.6	0.0
czosnek	6	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
musztarda	5	0.5 łyżeczki	8.3	0.3	0.3	1.1
cukinia	115	0.5 mniejszej sztuki	19.0	1.3	0.1	3.6
masło ekstra	4	0.5 łyżeczka czubata	29.9	0.0	3.3	0.0
pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
papryka czerwona, słodka	150	1 średnia sztuka	48.0	2.0	0.8	9.9
ogórek małosolny	100	1 sztuka	11.0	0.3	0.2	2.3
natka pietruszki	6	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
RAZEM	830		523.0	36.1	30.9	29.7

IV POSIŁEK

193 KCAL

Bananowo - borówkowe lody: Uwaga: owoce trzeba zamrozić dzień wcześniej

Zamrożone owoce zmiksować z jogurtem na gładką masę.

*Zamroź od razu 2 banany oraz 150 g malin - wykorzystasz je kolejnego dnia.

BANANOWO - BORÓWKOWE LODY

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
borówka amerykańska	70	0.5 szklanki	39.9	0.5	0.2	10.1
jogurt kokosowy bez cukru	80	0.5 opakowania	75.4	0.7	5.7	5.4
banan	80	1 mała sztuka	77.6	0.8	0.2	18.8
RAZEM	230		192.9	2.0	6.2	34.3

V POSIŁEK

523 KCAL

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

HAMBURGERY W CUKINII Z SAŁATKĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
wołowina, szponder	150		328.5	28.9	23.6	0.0
czosnek	6	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
musztarda	5	0.5 łyżeczki	8.3	0.3	0.3	1.1
cukinia	115	0.5 mniejszej sztuki	19.0	1.3	0.1	3.6
masło ekstra	4	0.5 łyżeczka czubata	29.9	0.0	3.3	0.0
pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
papryka czerwona, słodka	150	1 średnia sztuka	48.0	2.0	0.8	9.9
ogórek małosolny	100	1 sztuka	11.0	0.3	0.2	2.3
natka pietruszki	6	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
RAZEM	830		523.0	36.1	30.9	29.7

DZIEŃ 3

I POSIŁEK

523 KCAL

Jajka sadzone z ziołową cukinią i papryką na ciepło: Jajka usmaż na odrobinie masła, posyp solą i pieprzem. Cukinię pokrój w kostkę a paprykę w paski. Wrzucić warzywa na patelnię, dodaj odrobinę wody, sól, pieprz i zioła i chwilę podduś aż zmiękną. Zjedz warzywa z jajkami i chlebem.

JAJKA SADZONE Z ZIOŁOWĄ CUKINIĄ I PAPRYKĄ NA CIEPŁO:

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jaja kurze całe	100	2 sztuki (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
woda	10	1 łyżka	0.0	0.0	0.0	0.0
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
cukinia	110	0.5 sztuki	18.7	1.3	0.1	3.5
papryka czerwona, słodka	150	1 średnia sztuka	48.0	2.0	0.8	9.9
masło ekstra	10	1 łyżeczka czubata	74.8	0.1	8.3	0.1
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
zioła prowansalskie	1	1 szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4
RAZEM	485		522.6	23.1	25.9	46.1

II POSIŁEK

259 KCAL

Szejk waniliowo - migdałowy: Owoce zamroź (powinny Ci zostać z poprzedniego dnia). Następnie zmiksuj wszystkie składniki na gładką masę.

SZEJK WANILIOWO - MIGDAŁOWY

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mleko migdałowe	110	0.5 szklanki	45.1	1.8	3.4	2.1
banan	80	1 mała sztuka	77.6	0.8	0.2	18.8
maliny	150	2 garście	64.5	2.0	0.5	18.0
migdały	10	10 sztuk	57.2	2.0	5.2	2.0
ekstrakt waniliowy	5	1 łyżeczka	14.4	0.0	0.0	0.6
RAZEM	355		258.8	6.5	9.3	41.6

III POSIŁEK

467 KCAL

Kurczak z orzeszkami z piekarnika: Piekarnik nagrzać do 190 stopni. Składniki na marynatę wymieszać w miseczce. Połowę marynaty dodać do pokrojonych warzyw, a połowę do pokrojonego w kostkę kurczaka. dokładnie wymieszać. Warzywa wyłożyć na blachę i wstawić do piekarnika. Piec je około 15 minut. Po tym czasie, przesuń je na brzeg blachy i włóż kurczaka. Wstaw ponownie do piekarnika. Dodaj orzechy i piec około 12-15 minut. Kiedy kurczak będzie upieczony, wyjmij blachę z piekarnika. Posyp szczypiorkiem i sezamem. Podawaj z ryżem.

*Przygotuj od razu 4 porcje potrawy (podane składniki są na 1 porcję)

KURCZAK Z ORZESZKAMI Z PIEKARNIKA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	120		117.6	25.8	1.6	0.0
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
cebula czerwona	40		18.4	0.5	0.0	4.4
brokuły	100	0.25 sztuki	31.0	3.0	0.4	5.2
orzechy nerkowca	10	0.5 łyżki	55.3	1.8	4.4	3.0
sos sojowy	50	5 łyżek	21.5	1.5	0.0	4.1
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
syrop klonowy	10	1 łyżka	27.0	0.0	0.0	6.7
ocet balsamiczny	5	1.5 łyżeczki	4.4	0.0	0.0	0.9
imbir korzeń	2.5		2.0	0.0	0.0	0.4
szczypiorek	4	0.5 łyżki	1.4	0.2	0.0	0.2
ryż brązowy	25	0.25 woreczka	83.8	1.8	0.5	19.2
czosnek	6	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
RAZEM	460		467.2	36.0	15.3	51.0

IV POSIŁEK

111 KCAL

Brzoskwinia i pestki dyni: Zjedz owoc z pestkami dyni.

BRZOSKWINIA I PESTKI DYNI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
brzoskwinia	165	1 większa sztuka	82.5	1.6	0.3	19.6
dynia, pestki	5	1 łyżeczka	28.6	1.2	2.3	0.9
RAZEM	170		111.1	2.9	2.6	20.5

V POSIŁEK

467 KCAL

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

KURCZAK Z ORZESZKAMI Z PIEKARNIKA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	120		117.6	25.8	1.6	0.0
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
cebula czerwona	40		18.4	0.5	0.0	4.4
brokuły	100	0.25 sztuki	31.0	3.0	0.4	5.2
orzechy nerkowca	10	0.5 łyżki	55.3	1.8	4.4	3.0
sos sojowy	50	5 łyżek	21.5	1.5	0.0	4.1
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
syrop klonowy	10	1 łyżka	27.0	0.0	0.0	6.7
ocet balsamiczny	5	1.5 łyżeczki	4.4	0.0	0.0	0.9
imbir korzeń	2.5		2.0	0.0	0.0	0.4
szczypiorek	4	0.5 łyżki	1.4	0.2	0.0	0.2
ryż brązowy	25	0.25 woreczka	83.8	1.8	0.5	19.2
czosnek	6	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
RAZEM	460		467.2	36.0	15.3	51.0

DZIEŃ 4

I POSIŁEK

455 KCAL

Chia z brzoskwinią: Do mleka wsypać nasiona i dokładnie wymieszać. Odstawić na kilka godzin lub całą noc. Następnie na wierzch położyć pokrojoną brzoskwinie. Całość polać syropem klonowym.

CHIA Z BRZOSKWINIĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
nasiona chia, suszone	40	4 łyżki	194.4	6.6	12.3	16.8
mleko migdałowe	220	1 szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
syrop klonowy	10	1 łyżka	27.0	0.0	0.0	6.7
brzoskwinia	290	2 średnie sztuki	143.0	2.9	0.6	34.0
RAZEM	560		454.6	13.0	19.7	61.8

II POSIŁEK

154 KCAL

Brokuły z migdałami: Brokuły ugotuj na parze i przełóż do miski. Skrop oliwą z oliwek i dopraw do smaku solą. Płatki migdałów podpraż na patelni aż się zarumienią. Posyp brokuły płatkami migdałów.

*Przygotuj od razu 2 porcje potrawy (podane składniki są na 1 porcję)

BROKUŁY Z MIGDAŁAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
brokuły	250	0.5 sztuki	77.5	7.5	1.0	13.0
płatki migdałów	10	1 łyżka	58.1	2.2	5.1	1.0
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
RAZEM	265		153.5	9.7	8.1	14.0

III POSIŁEK

467 KCAL

*Zjedz porcję z dnia poprzedniego.

KURCZAK Z ORZESZKAMI Z PIEKARNIKA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	120		117.6	25.8	1.6	0.0
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
cebula czerwona	40		18.4	0.5	0.0	4.4
brokuły	100	0.25 sztuki	31.0	3.0	0.4	5.2
orzechy nerkowca	10	0.5 łyżki	55.3	1.8	4.4	3.0
sos sojowy	50	5 łyżek	21.5	1.5	0.0	4.1
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
syrop klonowy	10	1 łyżka	27.0	0.0	0.0	6.7
ocet balsamiczny	5	1.5 łyżeczki	4.4	0.0	0.0	0.9
imbir korzeń	2.5		2.0	0.0	0.0	0.4
szczypiorek	4	0.5 łyżki	1.4	0.2	0.0	0.2
ryż brązowy	25	0.25 woreczka	83.8	1.8	0.5	19.2
czosnek	6	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
RAZEM	460		467.2	36.0	15.3	51.0

IV POSIŁEK

194 KCAL

Czereśnie i orzechy laskowe: Zjedz jako przekąskę.

CZEREŚNIE I ORZECHY LASKOWE

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
orzechy laskowe	15	1 łyżka	99.9	2.2	9.4	2.2
czereśnie	150	2 garście	94.5	1.5	0.5	21.9
RAZEM	165		194.4	3.7	9.9	24.1

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

KURCZAK Z ORZESZKAMI Z PIEKARNIKA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	120		117.6	25.8	1.6	0.0
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
cebula czerwona	40		18.4	0.5	0.0	4.4
brokuły	100	0.25 sztuki	31.0	3.0	0.4	5.2
orzechy nerkowca	10	0.5 łyżki	55.3	1.8	4.4	3.0
sos sojowy	50	5 łyżek	21.5	1.5	0.0	4.1
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
syrop klonowy	10	1 łyżka	27.0	0.0	0.0	6.7
ocet balsamiczny	5	1.5 łyżeczki	4.4	0.0	0.0	0.9
imbir korzeń	2.5		2.0	0.0	0.0	0.4
szczypiorek	4	0.5 łyżki	1.4	0.2	0.0	0.2
ryż brązowy	25	0.25 woreczka	83.8	1.8	0.5	19.2
czosnek	6	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
RAZEM	460		467.2	36.0	15.3	51.0

DZIEŃ 5

I POSIŁEK

397 KCAL

Zielone muffiny jajeczne otulone prosciutto: Piekarnik nastawić na 180 st. C. Czosnek i cebulę drobno posiekać, podsmażyć chwilę na oleju. Dodać szpinak i drobno posiekaną natkę pietruszki i smażyć jeszcze 2 minuty ciągle mieszając.

W misce wymieszać jaja z napojem roślinnym, solą i pieprzem. Dodać do nich przesmażone warzywa z patelni oraz pokrojoną na cienkie plasterki cukinię. Całość dokładnie wymieszać.

Formę na muffiny wyłożyć plastrem prosciutto. Zalać masą jajeczno-warzywną i piec ok. 20 minut.

ZIEŁONE MUFFINY JAJECZNE OTULONE PROSCIUTTO

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
cebula	20	0.3 małej sztuki	6.6	0.3	0.1	1.4
czosnek	2	0.2 dużego ząbka	3.0	0.1	0.0	0.7
szpinak	25	1 garść	5.3	0.7	0.1	0.8
natka pietruszki	18	3 łyżeczki posiekanej	7.4	0.8	0.1	1.6
jaja kurze całe	150	3 sztuka (kl. wagowa M)	210.0	18.8	14.6	0.9
mleko migdałowe	20	0.1 szklanki	8.2	0.3	0.6	0.4
cukinia	225	1 mniejsza sztuka	38.3	2.7	0.2	7.2
szynka prosciutto	45	3 plastry	99.9	12.4	5.4	0.5
RAZEM	510		396.6	36.0	23.0	13.3

II POSIŁEK

238 KCAL

Przepis na sernik znajdziesz tutaj: <https://gurbacka.pl/sernik-na-zimno/>

Składniki na 16 porcji (możesz przygotować 2 razy mniejszą porcję):

Na spód:

- 1 szklanka daktyli (namoczonych na kilka godzin w wodzie)
- 1 szklanka nasion słonecznika
- 1/2 szklanki płatków owsianych
- 1/4 szklanki amarantusa
- 1/4 szklanki oleju kokosowego (roztopionego)
- 2 łyżki nasion chia

Na mus malinowy:

- 2 szklanki malin
- 800 ml śmietanki kokosowej
- skórka i sok z jednej limonki
- 1/4 szklanki ksylitolu (lub cukru kokosowego)
- 3 i 1/2 łyżeczki agaru (można użyć żelatyny)
- 2 łyżki oleju kokosowego

Wykonanie:

Namocz daktyle w gorącej wodzie, a następnie dokładnie je odsącz po około 2 godzinach. W naczyniu blendera zmiksuj ze sobą daktyle i pozostałe składniki potrzebne do wykonania spodu. Miksuj wszystko przez około 10 minut, do momentu, kiedy ciasto nie zrobi się zwarte i łatwe do uformowania.

Przenieś ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie równomiernie je rozprowadź. Następnie przenieś spód na sernik do zamrażalnika, na około 30 minut lub godzinę.

Czas na przygotowanie malinowego musu. W naczyniu blendera połącz ze sobą śmietankę kokosową, maliny, skórkę, sok z limonki oraz ksylitol. Kiedy już otrzymasz gładką i kremową konsystencję, przenieś ją do garnka i wymieszaj z agarem w proszku. Doprowadź wszystko do wrzenia, co jakiś mieszając miksturę. Następnie zmniejsz ogień i gotuj wszystko przez około 5 minut.

Dodaj olej kokosowy i ponownie wymieszaj ze sobą wszystko. Malinową masę pozostaw do ostygnięcia na 20 minut, a następnie przenieś ją na schłodzony spód do sernika i wstaw do lodówki. W tym czasie masa zacznie tężeć. Kiedy będzie już miała idealną stałą konsystencję, sernik na zimno będzie gotowy do spożycia. Pokrój go na kostki i udekoruj świeżymi malinami lub różanymi płatkami.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Lekki sernik na zimno z malinami produkt	100	1 kawałek	238.1	4.3	17.1	22.2
RAZEM	100		238.1	4.3	17.1	22.2

III POSIŁEK**516 KCAL**

Łosoś cytrynowy i surówka z pomidorów: Łososa połóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, obok połóż cząstki cytryny. Piecz w 170 stopniach około 15-20 minut. Pomidora pokrój w kostkę, posiekaj cebulkę i natkę. Wymieszaj warzywa, dopraw do smaku solą i pieprzem oraz łyżeczką oliwy. Zjedz z cytrynowym łososiem i ugotowaną kaszą.

*Przygotuj od razu 2 porcje potrawy (podane składniki są na 1 porcję).

ŁOSOŚ CYTRYNOWY I SURÓWKA Z POMIDORÓW:

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Łosoś, świeży	150		301.5	29.9	20.4	0.0
cytryna	40	0.5 sztuki	16.0	0.3	0.1	3.8
pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
cebula	70	0.5 małej sztuki	23.1	1.0	0.3	4.8
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
kasza jaglana	30	1.5 łyżki	104.4	3.1	0.9	21.5
natka pietruszki	6	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
RAZEM	600		516.3	37.2	24.3	41.6

IV POSIŁEK**154 KCAL**

*Zjedz porcję z poprzedniego dnia.

BROKUŁY Z MIGDAŁAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
brokuły	250	0.5 sztuki	77.5	7.5	1.0	13.0
płatki migdałów	10	1 łyżka	58.1	2.2	5.1	1.0
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
RAZEM	265		153.5	9.7	8.1	14.0

V POSIŁEK**516 KCAL**

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

ŁOSOŚ CYTRYNOWY I SURÓWKA Z POMIDORÓW:

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Łosoś, świeży	150		301.5	29.9	20.4	0.0
cytryna	40	0.5 sztuki	16.0	0.3	0.1	3.8
pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
cebula	70	0.5 małej sztuki	23.1	1.0	0.3	4.8
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
kasza jaglana	30	1.5 łyżki	104.4	3.1	0.9	21.5
natka pietruszki	6	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
RAZEM	600		516.3	37.2	24.3	41.6

DZIEŃ 6

I POSIŁEK

465 KCAL

Twarożek migdałowy z rzodkiewką i szczypiorkiem: Zalej migdały wrzątkiem i odstaw na 10 minut. Usuń skórki i ponownie zalej je wodą. Odstaw na minimum 8 godzin w chłodnym miejscu.

Następnie migdały ponownie zalej wodą i zmiksuj. Przelej przez gazę i dokładnie wyciśnij płyny (to mleko migdałowe, wykorzystaj je w kuchni!). Powstałą papkę migdałową wymieszaj z sokiem z cytryny, szczyptą soli i pieprzu. Przełóż ponownie na gazę i mocno ściśnij. Odstaw do lodówki na minimum 3 godziny. Dodaj posikany szczypiorek i pokrojoną w kostkę rzodkiewkę. Jedz z chlebem.

TWAROŻEK MIGDAŁOWY Z RZODKIEWKĄ I SZCZYPIONIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
migdały	50	1.5 garść (ok. 26 sztuk)	286.0	10.0	26.0	10.3
rzodkiewka	45	3 sztuki	8.1	0.5	0.1	2.0
sok z cytryny	5	1 łyżeczka	1.1	0.0	0.0	0.3
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	70	2 kromki	165.2	4.9	4.9	21.7
szczypiorek	6	2 łyżeczki	2.0	0.2	0.0	0.2
RAZEM	180		464.9	15.7	31.1	35.1

II POSIŁEK

161 KCAL

Deser jeżynowy z matcha: Owoce umyć, włożyć do miseczki. Zalać jogurtem, matcha i syropem klonowym.

*Matcha można pominąć lub zamienić na kakao.

DESER JEŻYNOWY Z MATCHA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jeżyny	150	2 garście	64.5	2.1	0.7	14.4
jogurt kokosowy bez cukru	80	0.5 opakowania	75.4	0.7	5.7	5.4
syrop klonowy	5	1 łyżeczka	13.5	0.0	0.0	3.4
herbata matcha	2.5	0.5 łyżeczki	7.1	0.6	0.1	0.5
RAZEM	240		160.6	3.4	6.5	23.7

III POSIŁEK

461 KCAL

Pieczone udko kurczaka w tymianku + marchewka i ziemniaczki: Mięso natrzeć przyprawami. Tymianek namoczyć w wodzie, żeby nie spalił się w piekarniku. Wyłożyć na blaszkę pokrytą papierem do pieczenia, ułożyć na nim udka z kurczaka.

Marchewkę i ziemniaki obrać i pokroić na kawałki, skropić oliwą. Ułożyć z udkami i upiec. Piec ok. 45 min w temp. 180C.

*Przygotuj od razu 4 porcje (podane składniki są na 1 dzień)

PIECZONE UDKO KURCZAKA W TYMIANKU + MARCHEWKA I ZIEMNIACZKI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
noga (udko) kurczaka	150		238.5	25.2	15.3	0.0
Tymianek, świeży	20	0.5 pęczka	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chili w proszku	1	1 szczypta	2.8	0.1	0.1	0.5
marchew	340	2 duże sztuki	112.2	3.4	0.7	29.6
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
ziemniaki	115	1.5 średniej sztuki	86.6	2.3	0.1	19.7
RAZEM	630		460.6	31.1	18.2	50.4

IV POSIŁEK

238 KCAL

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Lekki sernik na zimno z malinami produkt	100	1 kawałek	238.1	4.3	17.1	22.2
RAZEM	100		238.1	4.3	17.1	22.2

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

PIECZONE UDKO KURCZAKA W TYMIANKU + MARCHEWKA I ZIEMNIACZKI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
noga (udo) kurczaka	150		238.5	25.2	15.3	0.0
Tymianek, świeży	20	0.5 pęczka	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chili w proszku	1	1 szczypta	2.8	0.1	0.1	0.5
marchew	340	2 duże sztuki	112.2	3.4	0.7	29.6
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
ziemniaki	115	1.5 średniej sztuki	86.6	2.3	0.1	19.7
RAZEM	630		460.6	31.1	18.2	50.4

DZIEŃ 7

I POSIŁEK

480 KCAL

Śliwki i morele pod owsianą kruszonką: Śliwki i morele pokroić. Dodać syrop klonowy. Wymieszać i przełożyć do naczynia do zapiekania. Płatki zblendować z masłem i syropem klonowym. Przełożyć na owoce. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 st przez 30 minut. Jeść z jogurtem.

ŚLIWKI I MORELE POD OWSIANĄ KRUSZONKĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
syrop klonowy	10		27.0	0.0	0.0	6.7
płatki owsiane	35	12 łyżeczek	131.6	4.2	2.5	24.3
masło ekstra	10	1 łyżeczka czubata	74.8	0.1	8.3	0.1
morele	100	2 średnie sztuki	50.0	0.9	0.2	11.9
śliwki, różne gatunki	100		46.0	0.7	0.3	11.4
jogurt kokosowy bez cukru	160	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
RAZEM	415		480.3	7.3	22.6	65.1

II POSIŁEK

238 KCAL

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Lekki sernik na zimno z malinami produkt	100	1 kawałek	238.1	4.3	17.1	22.2
RAZEM	100		238.1	4.3	17.1	22.2

III POSIŁEK

461 KCAL

*Zjedz porcję z poprzedniego dnia.

PIECZONE UDKO KURCZAKA W TYMIANKU + MARCHEWKA I ZIEMNIACZKI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
noga (udo) kurczaka	150		238.5	25.2	15.3	0.0
Tymianek, świeży	20	0.5 pęczka	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chili w proszku	1	1 szczypta	2.8	0.1	0.1	0.5
marchew	340	2 duże sztuki	112.2	3.4	0.7	29.6
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
ziemniaki	115	1.5 średniej sztuki	86.6	2.3	0.1	19.7
RAZEM	630		460.6	31.1	18.2	50.4

IV POSIŁEK

103 KCAL

Koktajl śródziemnomorski: Pomidora obrać ze skórki. Wszystkie składniki wrzucić do blendera i zmiksować.

KOKTAJL ŚRÓDZIEMNOMORSKI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pomidory, czerwone	385	2 średnie sztuki	65.3	3.5	0.8	13.8
szpinak	50	2 garście	10.5	1.3	0.2	1.5
bazylia świeża	20	1 garść	4.6	0.6	0.1	0.5
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
natka pietruszki	4	0.5 łyżeczka posiekanej	1.6	0.2	0.0	0.4
czosnek	2	0.5 ząbka	3.0	0.1	0.0	0.7
RAZEM	465		103.0	5.7	3.1	16.9

*Zjedz wcześniej przygotowaną porcję.

PIECZONE UDKO KURCZAKA W TYMIANKU + MARCHEWKA I ZIEMNIACZKI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
noga (udo) kurczaka	150		238.5	25.2	15.3	0.0
Tymianek, świeży	20	0.5 pęczka	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chili w proszku	1	1 szczypta	2.8	0.1	0.1	0.5
marchew	340	2 duże sztuki	112.2	3.4	0.7	29.6
oliwa z oliwek	2	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
ziemniaki	115	1.5 średniej sztuki	86.6	2.3	0.1	19.7
RAZEM	630		460.6	31.1	18.2	50.4

LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

RÓŻNE				
jogurt kokosowy bez cukru	4 opakowania	650 [g]		
BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA				
dynia, pestki	1 łyżeczka	7 [g]	migdały	2 garście 60 [g]
nasiona chia, suszone	4 łyżki	40 [g]	orzechy laskowe	1.5 łyżki 25 [g]
orzechy nerkowca	2 łyżki	40 [g]	płatki migdałów	2 łyżki 20 [g]
DODATKI DO DAŃ				
herbata matcha	0.5 łyżeczki	2.5 [g]	musztarda	2 łyżeczki 20 [g]
sok z cytryny	4 łyżki	35 [g]	sos sojowy	20 łyżek 200 [g]
MIĘSO I PRZETWORY				
mięso z piersi kurczaka, bez skóry		480 [g]	noga (udo) kurczaka	950 [g]
szynka prosciutto	3 plastry	45 [g]	wołowina, szponder	800 [g]
NABIAŁ I JAJA				
jaja kurze całe	5 sztuk (kl. wagowa M)	290 [g]	masło ekstra	4 łyżeczka czubata 41 [g]
NAPOJE BEZALKOHOLOWE				
mleko migdałowe	1.6 szklanka	350 [g]	woda	1 łyżka 10 [g]
OWOCE I PRZETWORY				
banan	2 małe sztuki	260 [g]	borówka amerykańska	0.5 szklanki 80 [g]
brzoskwinia	5 małych sztuk	550 [g]	cytryna	1 sztuka 130 [g]
czereśnie	2 garście	170 [g]	jeżyny	2 garście 160 [g]
maliny	4 garście	300 [g]	morele	6 średnich sztuk 330 [g]
śliwki, różne gatunki		110 [g]		
PRZYPRAWY I ZIOŁA				
bazylia świeża		33 [g]	chili w proszku	4 szczypty 4.0 [g]
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka	5.0 [g]	koperek świeży	3 łyżeczki 24 [g]
ocet balsamiczny	9 łyżeczek	28 [g]	pieprz czarny mielony	1 łyżka 7 [g]
sól himalajska	12.5 szczypta	13 [g]	Tymianek, świeży	2 pęczka 80 [g]
zioła prowansalskie	1 szczypta	1.0 [g]		
RYBY I OWOCE MORZA				
łosoś, świeży		300 [g]	łosoś, wędzony	100 [g]
SŁODYCZE				
czekolada 70% kakao	2 kostka	20 [g]	Lekki sernik na zimno z malinami produkt	3 kawałki 300 [g]
syrop klonowy	13 łyżeczek	70 [g]		
TŁUSZCZE				
oliwa z oliwek	8 łyżek	70 [g]		
WARZYWA I PRZETWORY				
brokuły	2 sztuki	1500 [g]	cebula	1.3 małej sztuki 190 [g]
cebula czerwona	2 sztuki	180 [g]	ukinia	3.5 mniejszej sztuki 900 [g]
czosnek	11 średni ząbek	70 [g]	imbir korzeń	11 [g]
marchew	13 średnich sztuk	1850 [g]	natka pietruszki	6 łyżka posiekanej 60 [g]
ogórek	2 krótki szklarniowy	310 [g]	ogórek małosolny	4 sztuki 400 [g]
papryka czerwona, słodka	7 średnich sztuk	1250 [g]	pomidory, czerwone	13 średnich sztuk 2600 [g]
rzodkiewka	3 sztuki	80 [g]	szczypiorek	8 łyżeczek 25 [g]
szpinak	3 garście	100 [g]	ziemniaki	6 średnich sztuk 600 [g]
ZBOŻOWE				
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	6 kromek	270 [g]	kasza jaglana	3 łyżki 60 [g]
komosa ryżowa	3 łyżki	40 [g]	płatki owsiane	12 łyżeczek 35 [g]
ryż brązowy	1 woreczek	100 [g]		