



[gurbacka.pl](http://gurbacka.pl)



WERSJA WEGETARIAŃSKA  
DIETA NA 2000 KCAL

7 dni

---



<b>DZIEŃ 1</b>	I posiłek	Owsianka z truskawkami	IV posiłek	Czekoladki z kakao i orzechami
	II posiłek	Salatka z pomidora malinowego, rzodkiewki i mięty	V posiłek	Duszona młoda kapustka z koperkiem
	III posiłek	Cukinia faszerowana komosą		
<b>DZIEŃ 2</b>	I posiłek	Cynamonowe chlebki w jajku; truskawki	IV posiłek	Jogurt z musem z truskawek z tahini
	II posiłek	Słupki papryki i rzodkiewki z guacamole	V posiłek	Duszona młoda kapustka z koperkiem
	III posiłek	Cukinia faszerowana komosą		
<b>DZIEŃ 3</b>	I posiłek	Omlęt z papryką	IV posiłek	Kalarepa i orzechy nerkowca
	II posiłek	Czekoladki z kakao i orzechami	V posiłek	Wytrawna sałatka z dodatkiem malin
	III posiłek	Jajka sadzone na puree ziemniaczanym; Pieczona marchewka na słodko		
<b>DZIEŃ 4</b>	I posiłek	Kanapki z pastą z ciecioriki z koperkiem i ogórek małosolny	IV posiłek	Czekoladki z kakao i orzechami
	II posiłek	Jogurt z truskawkami	V posiłek	Zupa z pietruszki i gruszki; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany
	III posiłek	Salatka z chrupiącym tofu i sosem sezamowym		
<b>DZIEŃ 5</b>	I posiłek	Kanapki z pastą z ciecioriki z koperkiem i ogórek małosolny	IV posiłek	Koktajl Bounty słodzony bananem
	II posiłek	Surówka z tartej marchewki z jabłkiem i rodzynkami	V posiłek	Zupa z pietruszki i gruszki; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany
	III posiłek	Salatka z chrupiącym tofu i sosem sezamowym		
<b>DZIEŃ 6</b>	I posiłek	Jaglanka z malinami	IV posiłek	Galaretka z owocami; jogurt kokosowy bez cukru; płatki migdałów
	II posiłek	Surówka z tartej marchewki z jabłkiem i rodzynkami	V posiłek	Kanapka z pastą z awokado
	III posiłek	Kotlety z boczniaka z młodymi ziemniaczkami z koperkiem i pieczonymi szparagami		
<b>DZIEŃ 7</b>	I posiłek	Kanapka z pastą z awokado i jajko na twardo	IV posiłek	Galaretka z owocami; jogurt kokosowy bez cukru; płatki migdałów
	II posiłek	Lekki koktajl truskawkowy z mięta i cytryną; orzechy nerkowca	V posiłek	Gotowana kukurydza z solą
	III posiłek	Kotlety z boczniaka z młodymi ziemniaczkami z koperkiem i pieczonymi szparagami		

# DZIEŃ 1

## I POSIŁEK

505 KCAL

Płatki ugotować na mleku, pod koniec dodaj masło orzechowe i wymieszaj. Truskawki zmiksować z erytrytolem i sokiem z cytryny. Do miseczki przelać owsiankę, dodać mus z truskawek. Delikatnie wymieszać aby część owsianki połączyła się z musem a część pozostała niepołączona. Posyp płatkami migdałów.

### OWSIANKA Z TRUSKAWKAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
płatki owsiane	50	5 łyżek (bezglutenowe)	188.0	6.0	3.6	34.6
masło orzechowe	10	1 łyżeczka	60.9	2.6	4.9	1.6
erytrytol	5	1 łyżeczka	0.0	0.0	0.0	5.0
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
płatki migdałów	20	2 łyżki	116.2	4.4	10.2	2.0
mleko migdałowe	220	1 szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
truskawki	150	1 szklanka	48.0	1.1	0.6	10.8
<b>RAZEM</b>	<b>465</b>		<b>505.4</b>	<b>17.6</b>	<b>26.1</b>	<b>58.9</b>

## II POSIŁEK

253 KCAL

Pomidora i rzodkiewki pokroić w kostkę. Posiekać miętę. Całość skropić oliwą, posypać pestkami dyni i doprawić.

### SALATKA Z POMIDORA MALINOWEGO, RZODKIEWKI I MIĘTY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pomidory malinowe	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
rzodkiewka	75	5 sztuk	13.5	0.8	0.1	3.3
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
dynia, pestki	20	2 łyżki	114.4	4.9	9.2	3.6
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
mięta zielona, świeża	5		2.2	0.2	0.0	0.4
<b>RAZEM</b>	<b>400</b>		<b>253.2</b>	<b>8.5</b>	<b>17.9</b>	<b>18.3</b>

## III POSIŁEK

521 KCAL

Rozgrzej piekarnik do 230 stopni C. W średniej wielkości rondelku ugotuj komosę ryżową, dodając do niej 1,5 szklanki wody. Kiedy komosa będzie już ugotowana, odstaw ją na bok. Pokrój papryki, cebulę, czosnek i estragon. Cukinię pokrój wzdłuż na połowę i pozbądź się z niej środka z pestkami. Na patelni rozgrzej jedną łyżkę oliwy i zeszklij na niej cebulę, gotując ją przez około 2 minuty. Następnie dodaj czosnek i papryki i gotuj wszystkie warzywa przez kolejne 2-3 minuty. Po tym czasie dorzuć komosę ryżową i estragon i zdejmij patelnię z ognia. Dopraw wszystko do smaku solą i pieprzem. Mieszaną komosy i warzyw wypełnij środek cukinii. Wierzch cukiniowych łódeczek poprośz posiekanymi orzeszkami (możesz dodać też łyżeczkę płatków drożdżowych). Piecz wszystko w piekarniku przez około 15-20 minut. Gotowe danie podawaj na gorąco.

\*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję).

### CUKINIA FASZEROWANA KOMOSĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
cukinia	290	1 średnia sztuka	48.8	3.4	0.3	9.2
komosa ryżowa	50	3 łyżki	184.0	7.1	3.0	32.1
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
cebula czerwona	35	0.5 małej sztuki	16.1	0.4	0.0	3.8
czosnek	3	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
orzechy nerkowca	30	2 łyżki	165.9	5.5	13.2	9.1
estragon suszony	1	1 szczypta	3.0	0.2	0.1	0.5
<b>RAZEM</b>	<b>495</b>		<b>520.6</b>	<b>17.9</b>	<b>25.0</b>	<b>61.3</b>

## IV POSIŁEK

233 KCAL

Czekoladki z kakao i orzechami - z poprzedniego tygodnia - 3 sztuki

## CZEKOLADKI Z KAKAO I ORZECHAMI - 3 sztuki

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
daktyl, suszone	25		64.4	0.4	0.1	16.4
masło orzechowe	6	0.3 łyżki	33.9	1.4	2.7	0.9
kakao naturalne	3.3	0.3 łyżki	15.3	0.6	0.7	1.7
cynamon mielony	0.5	0.5 szczypty	1.1	0.0	0.0	0.4
sól	0.1	0.1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pasta z wanilii	0.1		0.3	0.0	0.0	0.1
migdały, łuskane	9.5		54.7	2.0	4.7	2.0
orzechy włoskie	9.5	0.1 szklanki	62.9	1.5	5.7	1.7
<b>RAZEM</b>	<b>55</b>		<b>232.6</b>	<b>6.0</b>	<b>14.0</b>	<b>23.2</b>

## V POSIŁEK

465 KCAL

Duszona młoda kapustka z koperkiem:

Kapustę poszatkować. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Wszystkie składniki oprócz kopru przełożyć do garnka i zalać wodą. Dusić do miękkości. Na koniec dodać posiekany koper.

\*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję).

## DUSZONA MŁODA KAPUSTKA Z KOPERKIEM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kapusta biała	300	porcja	99.0	5.1	0.6	22.2
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
koper	16	2 łyżki	5.3	0.4	0.1	1.0
liść laurowy	1	1 sztuka	3.1	0.1	0.1	0.7
ziele angielskie	1	1 sztuka	2.6	0.1	0.1	0.7
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	12	1.5 łyżki	107.6	0.0	12.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>470</b>		<b>465.2</b>	<b>13.2</b>	<b>19.9</b>	<b>58.1</b>

# DZIEŃ 2

## I POSIŁEK

520 KCAL

Roztrzep jajko z cynamonem i erytrytolem (lub innym słodzikiem). Chleb obtocz w jajku i usmaż z każdej strony na patelni na rozgrzanym maśle. Zjedz z truskawkami.

### CYNAMONOWE CHLEBKI W JAJKU

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	105	3 kromki	247.8	7.3	7.3	32.5
jaja kurze całe	100	2 sztuki (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
erytrytol	10	1 łyżka	0.0	0.0	0.0	10.0
cynamon mielony	4	1 łyżeczka	9.9	0.2	0.0	3.2
masło ekstra	10	1 łyżeczka czubata	74.8	0.1	8.3	0.1
truskawki	150	1 szklanka	48.0	1.1	0.6	10.8
RAZEM	380		520.5	21.1	25.9	57.2

## II POSIŁEK

162 KCAL

Awokado rozgnieść widelcem z przeciśniętym przez prasę ząbkiem czosnku (można pominąć jeśli 2 śniadanie zjadasz w pracy). Dodać sok z cytryny i doprawić. Wymieszać. Zjeść ze słupkami papryki i rzodkiewkami.

### SŁUPKI PAPRYKI I RZODKIEWKI Z GUACAMOLE - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
awokado	70	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
czosnek	3	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1	1 szczypta do smaku	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		2.8	0.1	0.1	0.5
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
rzodkiewka	45	3 sztuki	8.1	0.5	0.1	2.0
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
RAZEM	210		162.4	3.3	11.4	14.9

## III POSIŁEK

521 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### CUKINIA FASZEROWANA KOMOSĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
cukinia	290	1 średnia sztuka	48.8	3.4	0.3	9.2
komosa ryżowa	50	3 łyżki	184.0	7.1	3.0	32.1
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
cebula czerwona	35	0.5 małej sztuki	16.1	0.4	0.0	3.8
czosnek	3	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
orzechy nerkowca	30	2 łyżki	165.9	5.5	13.2	9.1
estragon suszony	1	1 szczypta	3.0	0.2	0.1	0.5
RAZEM	495		520.6	17.9	25.0	61.3

## IV POSIŁEK

272 KCAL

Zmiksuj truskawki z tahini i erytrytolem. Wymieszaj z jogurtem i zjedz jako przekąskę.

### JOGURT Z MUSEM Z TRUSKAWEK Z TAHINI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
masło sezamowe, tahini	12	1 łyżka	72.8	2.2	6.8	2.1
truskawki	150	1 szklanka	48.0	1.1	0.6	10.8
jogurt kokosowy bez cukru	160	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
RAZEM	325		271.7	4.6	18.7	23.7

\*Porcja z poprzedniego dnia.

## DUSZONA MŁODA KAPUSTKA Z KOPERKIEM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kapusta biała	300	porcja	99.0	5.1	0.6	22.2
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
koper	16	2 łyżki	5.3	0.4	0.1	1.0
liść laurowy	1	1 sztuka	3.1	0.1	0.1	0.7
ziele angielskie	1	1 sztuka	2.6	0.1	0.1	0.7
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	12	6 łyżeczek	107.6	0.0	12.0	0.0
RAZEM	470		465.2	13.2	19.9	58.1

# DZIEŃ 3

## I POSIŁEK

492 KCAL

Jajka dobrze ubić trzepaczką z solą i pieprzem. Paprykę i cebulkę pokroić w nieduże paseczki (można w kostkę). Na patelni dobrze rozgrzać olej. Wlać ubite jajka i na bardzo wolnym ogniu podgrzewać. Po około 2 minutach dodać paprykę i cebulkę. Przykryć pokrywą i smażyć przez chwilę, aż omlet zacznie się ścinać. Posypać ulubionymi ziołami, ponownie przykryć i podgrzewać jeszcze przez chwilę, aby omlet dobrze ściał. Zjeść z chlebkiem.

### OMLET Z PAPRYKĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	70	2 kromki	165.2	4.9	4.9	21.7
jaja kurze całe	150	3 sztuki (kl. wagowa M)	210.0	18.8	14.6	0.9
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
cebula czerwona	35	0.5 sztuki	16.1	0.4	0.0	3.8
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
ziona prowansalskie	1	1 szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>345</b>		<b>492.2</b>	<b>25.3</b>	<b>27.9</b>	<b>32.4</b>

## II POSIŁEK

233 KCAL

Czekoladki z kakao i orzechami - z poprzedniego tygodnia - 3 sztuki

### CZEKOLADKI Z KAKAO I ORZECHAMI - 3 sztuki

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
daktyle, suszone	25		64.4	0.4	0.1	16.4
masło orzechowe	6	0.3 łyżki	33.9	1.4	2.7	0.9
kakao naturalne	3.3	0.3 łyżki	15.3	0.6	0.7	1.7
cynamon mielony	0.5	0.5 szczypty	1.1	0.0	0.0	0.4
sól	0.1	0.1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pasta z wanilii	0.1		0.3	0.0	0.0	0.1
migdały, łuskane	9.5		54.7	2.0	4.7	2.0
orzechy włoskie	9.5	0.1 szklanki	62.9	1.5	5.7	1.7
<b>RAZEM</b>	<b>55</b>		<b>232.6</b>	<b>6.0</b>	<b>14.0</b>	<b>23.2</b>

## III POSIŁEK

555 KCAL

Ugotuj ziemniaki. Na patelni rozgrzej masło, włóż pure z ugotowanych ziemniaków i rozsmaruj je na całej patelni. Zrób 2 wgłębienia i wbij jajka. Zmniejsz ogień i nakryj pokrywą. Kiedy się zetną, dopraw solą, posyp szczypiorkiem. Pieczona marchewka na słodko: Marchewkę pokrój na słupki, połóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posól i polej lekko miodem i oliwą, sokiem z cytryny i dopraw tymiankiem. Piecz 180 stopniach około 20-25 minut aż będzie miękka.

### JAJKA SADZONE NA PUREE ZIEMNIACZANYM

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
masło ekstra	10	1 łyżeczka czubata	74.8	0.1	8.3	0.1
ziemniaki	225	3 średnie sztuki	173.3	4.6	0.2	39.4
szczypiorek	8	1 łyżka	2.7	0.3	0.1	0.3

### PIECZONA MARCHEWKA NA SŁODKO - 1 porcja

marchew	170	1 duża sztuka	56.1	1.7	0.3	14.8
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
tymianek suszony	1	1 szczypta	2.8	0.1	0.1	0.6
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
miód pszczeli	10	0.3 łyżki	31.9	0.0	0.0	8.0
<b>RAZEM</b>	<b>550</b>		<b>555.4</b>	<b>19.4</b>	<b>26.6</b>	<b>64.4</b>

## IV POSIŁEK

331 KCAL

Zjedz jako przekąskę.

### KALAREPA I ORZECHY NERKOWCA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kalarepa	250	1 duża sztuka	81.8	5.5	0.7	16.1
orzechy nerkowca	45	3 łyżki	248.8	8.2	19.7	13.6
<b>RAZEM</b>	<b>295</b>		<b>330.7</b>	<b>13.7</b>	<b>20.5</b>	<b>29.7</b>

Umytą mieszankę sałat wrzucić do miseczki, dodać pokrojone awokado i czerwoną cebulkę. Posyp podprażonym na patelni słonecznikiem i polej sosem z musztardy, oliwy, soku z cytryny, ziół. Wymieszaj. Na koniec posyp malinami i skrop sosem balsamicznym.

## WYTRAWNA SAŁATKA Z DODATKIEM MALIN

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mieszanka sałat z rukolą	45	0.25 cała paczka	9.0	0.6	0.2	1.3
maliny	120	1 szklanka	51.6	1.6	0.4	14.4
cebula czerwona	35	0.5 sztuki	16.1	0.4	0.0	3.8
słonecznik, nasiona	15	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
musztarda	10	1 łyżeczka	16.5	0.6	0.6	2.2
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
zioła prowansalskie	1	1 szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4
mięta zielona, świeża	3	1 kilka listków	1.3	0.1	0.0	0.3
awokado	70	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
sos balsamiczny	6	1 łyżka	5.3	0.0	0.0	1.0
<b>RAZEM</b>	<b>325</b>		<b>382.2</b>	<b>7.9</b>	<b>27.7</b>	<b>32.2</b>



# DZIEŃ 4

## I POSIŁEK

480 KCAL

Posiekaj drobno cebulkę i podduś na łyżeczce oliwy. Ciecierzycę odsącz, wrzuc do blendera, dodaj cebulkę, sól, pieprz i zmiksuj na gładką pastę. Wymieszaj ze świeżym koperkiem. Pastą posmaruj kanapki i ułóż na górze plasterki ogórka małosolnego.

\*Przygotuj 2 porcje pasty (poniższy przepis jest na 1 porcję)

### KANAPKI Z PASTĄ Z CIECIORKI Z KOPERKIEM I OGÓREK MAŁOSOLNY - porcja

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
ogórek małosolny	100	1 sztuka	11.0	0.3	0.2	2.3
ciecierzyca konserwowa	130	0.5 puszki	180.7	9.1	1.2	30.0
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
koper	8	1 łyżka posiekanego	2.6	0.2	0.0	0.5
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
oliwa z oliwek	4	0.5 łyżki	35.9	0.0	4.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>380</b>		<b>480.3</b>	<b>17.2</b>	<b>12.6</b>	<b>66.9</b>

## II POSIŁEK

315 KCAL

Zjedz jako przekąskę.

### JOGURT Z TRUSKAWKAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
płatki migdałów	20	2 łyżki	116.2	4.4	10.2	2.0
truskawki	150	1 szklanka	48.0	1.1	0.6	10.8
jogurt kokosowy bez cukru	160	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
<b>RAZEM</b>	<b>330</b>		<b>315.1</b>	<b>6.9</b>	<b>22.2</b>	<b>23.5</b>

## III POSIŁEK

446 KCAL

Salatka z chrupiącym tofu i sosem sezamowym: Tofu pokrój w kostkę i obtocz dokładnie w mące ziemniaczanej wymieszanej ze słodką papryką, solą i pieprzem. Na patelni rozgrzej oliwę i usmaż tofu, aż będzie chrupiące. W misce ułóż porwane liście sałat oraz pokrojone na półówki, kolorowe pomidorki koktajlowe. Na górę ułóż kawałki chrupiącego tofu, posyp posiekanym szczypiorkiem i polej sosem sezamowym.

Sos z pasty sezamowej: Uwaga: jeśli nie masz pasty sezamowej, można ją zrobić w domu. Wystarczy szklanekę sezamu, włożyć do malaksiera i miksować, aż powstanie pasta.

Tahini, wodę i sok z cytryny przełożyć do miseczki. Czosnek rozgnieść nożem, drobno posiekać i dodać do pasty. Dokładnie wymieszać, aby smaki się połączyły. Odstawić na 30 minut aby sos nabrał smaku. Można też przygotować go wcześniej, przełożyć do szklanego słoiczka i przechować w lodówce.

\*Przygotuj 2 porcje sałatki (poniższy przepis jest na 1 porcję)

### SALAATKA Z CHRUPIĄCYM TOFU I SOSEM SEZAMOWYM - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
tofu naturalne	90	0.5 opakowania	112.5	10.8	6.8	2.1
mąka ziemniaczana	25	1 łyżka	89.3	1.7	0.1	20.8
papryka słodka mielona	1	1 szczypta	2.9	0.1	0.1	0.6
mieszanka sałat z rukolą	45	0.25 paczki	9.0	0.6	0.2	1.3
szczypiorek	6	2 łyżeczki posiekanego	2.0	0.2	0.0	0.2
pomidorki koktajlowe	200	10 sztuk	40.0	1.8	0.4	8.2
masło sezamowe, tahini	12	1 łyżka	72.8	2.2	6.8	2.1
woda	12	2 łyżki	0.0	0.0	0.0	0.0
czosnek	3	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sok z cytryny	15	3 łyżeczki	3.1	0.1	0.0	1.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	12	6 łyżeczek	107.6	0.0	12.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>425</b>		<b>446.4</b>	<b>17.8</b>	<b>26.4</b>	<b>37.9</b>

## IV POSIŁEK

233 KCAL

Czekoladki z kakao i orzechami - z poprzedniego tygodnia - 3 sztuki

## CZEKOLADKI Z KAKAO I ORZECHAMI - 3 sztuki

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
daktyl, suszony	25		64.4	0.4	0.1	16.4
masło orzechowe	6	0.3 łyżki	33.9	1.4	2.7	0.9
kakao naturalne	3.3	0.3 łyżki	15.3	0.6	0.7	1.7
cynamon mielony	0.5	0.5 szczypty	1.1	0.0	0.0	0.4
sól	0.1	0.1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pasta z wanilii	0.1		0.3	0.0	0.0	0.1
migdały, łuskane	9.5		54.7	2.0	4.7	2.0
orzechy włoskie	9.5	0.1 szklanki	62.9	1.5	5.7	1.7
<b>RAZEM</b>	<b>55</b>		<b>232.6</b>	<b>6.0</b>	<b>14.0</b>	<b>23.2</b>

## V POSIŁEK

510 KCAL

Pietruszkę obrać i pokroić w grube plastry. Na dnie dużego garnka rozgrzać olej, dodać pietruszki i na bardzo małym ogniu dusić je przez około 5 minut. Następnie dodać pokrojoną na ćwiartki gruszkę i dusić przez kolejne 5 - 10 minut, do momentu, aż będą bardzo miękkie. Do garnka wlać wywar, ma być go tyle, aby przykrył warzywa. Garnek przykryć i gotować przez około 15 minut, dopóki pietruszka nie będzie bardzo miękka. W międzyczasie na suchej patelni uprzyżyć migdały. Do miękkich warzyw dodać mleko i całość zblendować, w razie potrzeby dodając więcej mleka lub trochę wody. Doprawić tymiankiem, solą i pieprzem, jeść posypane migdałami. Zjedz z grzanką z chlebka.

\*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję).

## ZUPA Z PIETRUSZKI I GRUSZKI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pietruszka, korzeń	200	4 średnie sztuki	94.0	5.2	1.0	21.0
gruszka	160	1 średnia sztuka konferencja	90.5	0.9	0.3	22.5
olej kokosowy	5	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
mleko migdałowe	250	1 szklanka	102.5	4.0	7.8	4.8
tymianek świeży	1	1 do smaku	1.0	0.1	0.0	0.2
gałka muszkatołowa, mielona	1	1 szczypta	5.3	0.1	0.4	0.5
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
migdały, łuskane	15	1 łyżka	86.8	3.2	7.5	3.2
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	35	1 kromka	82.6	2.5	2.5	10.9
<b>RAZEM</b>	<b>670</b>		<b>509.8</b>	<b>16.0</b>	<b>24.4</b>	<b>63.7</b>

# DZIEŃ 5

## I POSIŁEK

480 KCAL

Pastą posmaruj kanapki i ułóż na górze plasterki ogórka małosolnego.

### KANAPKI Z PASTĄ Z CIECIORKI Z KOPERKIEM I OGÓREK MAŁOSOLNY - porcja

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
ogórek małosolny	100	1 sztuka	11.0	0.3	0.2	2.3
ciecierzyca konserwowa	130	0.5 puszki	180.7	9.1	1.2	30.0
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
koper	8	1 łyżka posiekanego	2.6	0.2	0.0	0.5
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
oliwa z oliwek	4	2 łyżeczki	35.9	0.0	4.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>380</b>		<b>480.3</b>	<b>17.2</b>	<b>12.6</b>	<b>66.9</b>

## II POSIŁEK

240 KCAL

Marchew i jabłko umyj, obierz i zetrzyj na tartce o grubych oczkach. Wymieszaj z oliwą, sokiem z cytryny i rodzynkami.

\*Przygotuj od razu 2 porcje potrawy (poniższy przepis jest na 1 porcję).

### SURÓWKA Z TARTEJ MARCHEWKI Z JABŁKIEM I RODZYNKAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
marchew	170	1 duża sztuka	56.1	1.7	0.3	14.8
jabłko	135	0.5 dużej sztuki	65.8	0.5	0.5	15.9
rodzynki, bez pestek, suszone	15	1 łyżka	44.9	0.5	0.0	11.9
sok z cytryny	5	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>330</b>		<b>239.5</b>	<b>2.7</b>	<b>8.9</b>	<b>42.9</b>

## III POSIŁEK

446 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

### SALAATKA Z CHRUPIĄCYM TOFU I SOSEM SEZAMOWYM - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
tofu naturalne	90	0.5 opakowania	112.5	10.8	6.8	2.1
mąka ziemniaczana	25	1 łyżka	89.3	1.7	0.1	20.8
papryka słodka mielona	1	1 szczypta	2.9	0.1	0.1	0.6
mieszanka sałat z rukolą	45	0.25 paczki	9.0	0.6	0.2	1.3
szczypiorek	6	2 łyżeczki posiekanego	2.0	0.2	0.0	0.2
pomidorki koktajlowe	200	10 sztuk	40.0	1.8	0.4	8.2
masło sezamowe, tahini	12	1 łyżka	72.8	2.2	6.8	2.1
woda	12	2 łyżki	0.0	0.0	0.0	0.0
czosnek	3	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sok z cytryny	15	3 łyżeczki	3.1	0.1	0.0	1.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	12	1.5 łyżki	107.6	0.0	12.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>425</b>		<b>446.4</b>	<b>17.8</b>	<b>26.4</b>	<b>37.9</b>

## IV POSIŁEK

349 KCAL

Koktajl Bounty słodzony bananem:

Banana zmiksuj z mlekiem i wiórkami, przelej do szklanki i posyp tartą czekoladą.

## KOKTAJL BOUNTY SŁODZONY BANANEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mleko migdałowe	250	1 szklanka	102.5	4.0	7.8	4.8
wiórki kokosowe	12	1.5 łyżki	78.8	0.7	7.6	3.2
banan	115	1 średnia sztuka	111.6	1.1	0.3	27.0
czekolada 70% kakao	10	1 kostka	55.9	0.7	3.4	5.7
<b>RAZEM</b>	<b>390</b>		<b>348.8</b>	<b>6.5</b>	<b>19.1</b>	<b>40.7</b>

## V POSIŁEK

510 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

## ZUPA Z PIETRUSZKI I GRUSZKI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pietruszka, korzeń	200	4 średnie sztuki	94.0	5.2	1.0	21.0
gruszka	160	1 średnia sztuka konferencja	90.5	0.9	0.3	22.5
olej kokosowy	5	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
mleko migdałowe	250	1 szklanka	102.5	4.0	7.8	4.8
tymianek świeży	1	1 do smaku	1.0	0.1	0.0	0.2
gałka muskatołowa, mielona	1	1 szczypta	5.3	0.1	0.4	0.5
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
migdały, łuskane	15	1 łyżka	86.8	3.2	7.5	3.2
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	35	1 kromka	82.6	2.5	2.5	10.9
<b>RAZEM</b>	<b>670</b>		<b>509.8</b>	<b>16.0</b>	<b>24.4</b>	<b>63.7</b>

# DZIEŃ 6

## I POSIŁEK

501 KCAL

Podgrzej mleko z miodem. Wrzuć płatki jaglane, wymieszaj i dodaj masło orzechowe. Przelóż do miseczki, poczekaj aż płatki odrobinę napęcznieją i posyp malinami.

### JAGLANKA Z MALINAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
płatki jaglane	50	5 łyżek	180.5	5.0	2.0	34.5
mleko migdałowe	250	1 szklanka	102.5	4.0	7.8	4.8
miód pszczeli	14	1 łyżeczka	44.7	0.0	0.0	11.1
maliny	120	1 szklanka	51.6	1.6	0.4	14.4
masło orzechowe	20	1 łyżka	121.8	5.2	9.8	3.2
<b>RAZEM</b>	<b>455</b>		<b>501.1</b>	<b>15.8</b>	<b>19.9</b>	<b>68.0</b>

## II POSIŁEK

240 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### SURÓWKA Z TARTEJ MARCHEWKI Z JABŁKIEM I RODZYNKAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
marchew	170	1 duża sztuka	56.1	1.7	0.3	14.8
jabłko	135	0.5 dużej sztuki	65.8	0.5	0.5	15.9
rodzynki, bez pestek, suszone	15	1 łyżka	44.9	0.5	0.0	11.9
sok z cytryny	5	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>330</b>		<b>239.5</b>	<b>2.7</b>	<b>8.9</b>	<b>42.9</b>

## III POSIŁEK

557 KCAL

Ze szparagów odłamujemy zdrewniałe końcówki, układamy je na blaszkę z papierem do pieczenia, posypujemy pieprzem cytrynowym i skrapiamy oliwą. Przykrywamy szczelnie folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika na 180 stopni na około 20 minut. Ziemniaki gotujemy i podajemy z koperkiem.

Boczniki myjemy i obtaczamy w roztrzepanym jajku, następnie w otrębach (lub bułce tartej bezglutenowej) i ponownie w jajku. Smażymy na patelni na rozgrzanej oliwie.

\*Przygotuj 2 porcje dania (poniższy przepis jest na 1 porcję)

### KOTLETY Z BOCZNIAKA Z MŁODYMI ZIEMNIACZKAMI Z KOPERKIEM I PIECZONYMI SZPARAGAMI - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
bocznik, surowy	200	porcja	66.0	6.6	0.8	12.2
jaja kurze całe	75	1.5 sztuki (kl. wagowa M)	105.0	9.4	7.3	0.5
otręby owsiane	14	2 łyżki	33.2	2.3	0.9	8.9
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	16	2 łyżki	143.5	0.0	15.9	0.0
szparagi zielone	150	5 sztuk	31.5	2.9	0.3	5.5
koper	8	1 łyżka	2.6	0.2	0.0	0.5
pieprz cytrynowy	1	1 szczypta	2.4	0.1	0.0	0.6
ziemniaki	225	3 średnie sztuki	173.3	4.6	0.2	39.4
<b>RAZEM</b>	<b>690</b>		<b>557.5</b>	<b>26.1</b>	<b>25.5</b>	<b>67.6</b>

## IV POSIŁEK

341 KCAL

Owoce pokrój w kostkę, włóż do miski. Żelatynę rozpuść w odrobinie gorącej wody i wymieszaj z sokiem pomarańczowym i sokiem z cytryny. Zalej owoce i wstaw do lodówki. Gdy galaretka będzie gotowa, dodaj na górę pół jogurtu kokosowego i posyp płatkami migdałów.

\*Przygotuj 2 porcje galaretki (podany przepis jest na 1 porcję)

## GALARETKA Z OWOCAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
maliny	70	1 garść	30.1	0.9	0.2	8.4
truskawki	70	1 garść	22.4	0.5	0.3	5.0
borówka amerykańska	50	1 garść	28.5	0.4	0.2	7.2
żelatyna	5	1 łyżeczka	16.9	4.2	0.0	0.0
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sok pomarańczowy	250	1 szklanka	107.5	1.5	0.3	24.8
jogurt kokosowy bez cukru	80	0.5 opakowania	75.4	0.7	5.7	5.4
płatki migdałów	10	1 łyżka	58.1	2.2	5.1	1.0
<b>RAZEM</b>	<b>550</b>		<b>341.0</b>	<b>10.4</b>	<b>11.7</b>	<b>52.4</b>

## V POSIŁEK

397 KCAL

Kanapka z pastą z awokado:

Awokado rozgnieść widelcem, dodać sok z limonki i wymieszać. Dodać posiekaną cebulę, posolić i przyprawić pieprzem oraz doprawić ziołami do smaku. Dokładnie wymieszać. Chleb posmarować pastą i zjeść z pomidorkami.

\*Przygotuj od razu 2 porcje pasty (podany przepis jest na 1 porcję)

## KANAPKA Z PASTĄ Z AWOKADO - 1 porcja

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
awokado	70	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
sok ze świeżej limonki	10	1 łyżka	2.5	0.0	0.0	0.8
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
bazyliia suszona	1	1 szczypta	2.3	0.2	0.0	0.5
pomidorki koktajlowe	120	6 sztuk	24.0	1.1	0.2	4.9
<b>RAZEM</b>	<b>340</b>		<b>397.2</b>	<b>10.3</b>	<b>18.2</b>	<b>45.5</b>

# DZIEŃ 7

## I POSIŁEK

562 KCAL

Kanapka z pastą z awokado i jajko na twardo:

Jajka ugotuj na twardo. Chleb posmaruj pastą z awokado przygotowaną wczoraj i zjedz z pomidorem.

### KANAPKA Z PASTĄ Z AWOKADO I JAJKO NA TWARDO

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
pomidory malinowe	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
awokado	70	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
sok ze świeżej limonki	10	1 łyżka	2.5	0.0	0.0	0.8
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
bazylia suszona	1	1 szczypta	2.3	0.2	0.0	0.5
<b>RAZEM</b>	<b>610</b>		<b>562.0</b>	<b>24.3</b>	<b>28.2</b>	<b>51.5</b>

## II POSIŁEK

262 KCAL

Zmiksuj wszystkie składniki. Zjedz z orzechami.

### LEKKI KOKTAJL TRUSKAWKOWY Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
truskawki	150	1 szklanka	48.0	1.1	0.6	10.8
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
miód pszczeli	14	1 łyżeczka	44.7	0.0	0.0	11.1
mięta zielona, świeża	3	kilka listków	1.3	0.1	0.0	0.3
woda	100	10 łyżek	0.0	0.0	0.0	0.0
orzechy nerkowca	30	2 łyżki	165.9	5.5	13.2	9.1
<b>RAZEM</b>	<b>310</b>		<b>262.0</b>	<b>6.7</b>	<b>13.8</b>	<b>31.9</b>

## III POSIŁEK

557 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### KOTLETY Z BOCZNIAKA Z MŁODYMI ZIEMNIACZKAMI Z KOPERKIEM I PIECZONYMI SZPARAGAMI - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
bocznik, surowy	200	porcja	66.0	6.6	0.8	12.2
jaja kurze całe	75	1.5 sztuki (kl. wagowa M)	105.0	9.4	7.3	0.5
otręby owsiane	14	2 łyżki	33.2	2.3	0.9	8.9
sól himalajska	1	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	16	2 łyżki	143.5	0.0	15.9	0.0
szparagi zielone	150	5 sztuk	31.5	2.9	0.3	5.5
koper	8	1 łyżka	2.6	0.2	0.0	0.5
pieprz cytrynowy	1	1 szczypta	2.4	0.1	0.0	0.6
ziemniaki	225	3 średnie sztuki	173.3	4.6	0.2	39.4
<b>RAZEM</b>	<b>690</b>		<b>557.5</b>	<b>26.1</b>	<b>25.5</b>	<b>67.6</b>

## IV POSIŁEK

341 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

## GALARETKA Z OWOCAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
maliny	70	1 garść	30.1	0.9	0.2	8.4
truskawki	70	1 garść	22.4	0.5	0.3	5.0
borówka amerykańska	50	1 garść	28.5	0.4	0.2	7.2
żelatyna	5	1 łyżeczka	16.9	4.2	0.0	0.0
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sok pomarańczowy	250	1 szklanka	107.5	1.5	0.3	24.8
jogurt kokosowy bez cukru	80	0.5 opakowania	75.4	0.7	5.7	5.4
płatki migdałów	10	1 łyżka	58.1	2.2	5.1	1.0
<b>RAZEM</b>	<b>550</b>		<b>341.0</b>	<b>10.4</b>	<b>11.7</b>	<b>52.4</b>

## V POSIŁEK

241 KCAL

Gotowana kukurydza z solą:

Kukurydzę obierz z liści, przekrój na pół. Ugotuj w wodzie. Gdy będzie miękka posmaruj oliwą i posól.

## GOTOWANA KUKURYDZA Z SOLĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kukurydza żółta, kolby	200	1 większa sztuka	169.4	6.4	2.7	36.8
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>210</b>		<b>241.2</b>	<b>6.4</b>	<b>10.6</b>	<b>36.9</b>



# LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

PRODUKT					
tofu naturalne	1 opakowanie	180 [g]			
RÓŻNE					
jogurt kokosowy bez cukru	3 opakowania	480 [g]	mieszanka sałat z rukolą	0.75 paczki	140 [g]
BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA					
dynia, pestki	2 łyżki	27 [g]	masło sezamowe, tahini	3 łyżki	36 [g]
migdały, łuskane	2 garście	60 [g]	orzechy nerkowca	9 łyżek	140 [g]
orzechy włoskie	0.3 szklanki	70 [g]	płatki migdałów	6 łyżek	60 [g]
rodzynki, bez pestek, suszone	2 łyżki	30 [g]	słonecznik, nasiona	1 łyżka	15 [g]
wiórki kokosowe	1.5 łyżki	12 [g]			
DODATKI DO DAŃ					
erytrytol	3 łyżeczki	15 [g]	masło orzechowe	5 łyżeczek	47 [g]
musztarda	1 łyżeczka	10 [g]	pasta z wanilii	0.2 łyżeczki	0.3 [g]
sok z cytryny	11 łyżek	110 [g]	żelatyna	2 łyżeczki	10 [g]
NABIAŁ I JAJA					
jaja kurze całe	15 sztuk (kl. wagowa S)	700 [g]	masło ekstra	2 łyżeczka czubata	20 [g]
NAPOJE BEZALKOHOLOWE					
mleko migdałowe	5 szklanek	1250 [g]	sok pomarańczowy	2 szklanki	500 [g]
sok ze świeżej limonki	2 łyżki	20 [g]	woda	14 łyżek	130 [g]
OWOCE I PRZETWORY					
awokado	2 sztuki	420 [g]	banan	1 średnia sztuka	190 [g]
borówka amerykańska	2 garście	110 [g]	daktyle, suszone	15 sztuk	80 [g]
gruszka	2 średnia sztuka konferencja	420 [g]	jabłko	1 duża sztuka	370 [g]
maliny	3 szklanki	380 [g]	truskawki	6 szklanek	950 [g]
PRZYPRAWY I ZIOŁA					
bazyliia suszona	2 szczypty	2.0 [g]	chili w proszku		1.0 [g]
cynamon mielony	6 szczypt	6 [g]	estragon suszony	2 szczypty	2.0 [g]
gałka muszkatołowa, mielona	2 szczypty	2.0 [g]	koper	9 łyżek	70 [g]
liść laurowy	2 sztuki	2.0 [g]	mięta zielona, świeża		27 [g]
pieprz cytrynowy	2 szczypty	2.0 [g]	pieprz czarny mielony	13 szczypta	13 [g]
sos balsamiczny	1 łyżka	6 [g]	sól	17.3 szczypta do smaku	18 [g]
sól himalajska	2 szczypty	2.0 [g]	tymianek suszony	1 szczypta	1.0 [g]
tymianek świeży	2 do smaku	3.0 [g]	ziele angielskie	2 sztuki	2.0 [g]
zioła prowansalskie	2 szczypty	2.0 [g]			
SŁODYCZE					
czekolada 70% kakao	1 kostka	10 [g]	kakao naturalne	0.9 łyżki	10 [g]
miód pszczeli	1 łyżka	38 [g]			
TŁUSZCZE					
olej kokosowy	2 łyżeczki	10 [g]	oliwa z oliwek	20 łyżek	160 [g]
WARZYWA I PRZETWORY					
bocznik, surowy	2 porcje	450 [g]	cebula	3 małe sztuki	240 [g]
cebula czerwona	2 sztuki	160 [g]	ciecierzycy konserwowa	1 puszka	260 [g]
cukinia	2 średnie sztuki	700 [g]	czosnek	5 małych ząbków	18 [g]
kalarepa	1 duża sztuka	360 [g]	kapusta biała	2 porcje	750 [g]
kukurydza żółta, kolby	1 większa sztuka	550 [g]	marchew	3 duże sztuki	700 [g]
mąka ziemniaczana	2 łyżki	50 [g]	ogórek małosolny	2 sztuki	200 [g]
papryka czerwona, słodka	2 średnie sztuki	360 [g]	papryka słodka mielona	2 szczypty	2.0 [g]
pietruszka, korzeń	8 średnich sztuk	600 [g]	pomidorki koktajlowe	26 sztuk	550 [g]
pomidory malinowe	2 duże sztuki	600 [g]	rzodkiewka	8 sztuk	200 [g]
szczypiorek	2.5 łyżki	23 [g]	szparagi zielone	10 sztuk	400 [g]
ziemniaki	9 średnich sztuk	900 [g]			
ZBOŻOWE					
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	19 kromek	850 [g]	komosa ryżowa	6 łyżek	100 [g]

otręby owsiane

4 łyżki

27 [g] płatki jaglane

5 łyżek

50 [g]

płatki owsiane

5 łyżek (bezglutenowe)

50 [g]