



gurbacka.pl



WERSJA OGÓLNA
DIETA NA 1400 KCAL

7 dni



DZIEŃ 1

I POSIŁEK

365 KCAL

Banana przekrój na pół i połóż na rozgrzanej patelni. Poczekaj aż się lekko skarmelizuje. W miseczce umieść jogurt, dodaj ciepłego banana i posiekane orzechy. Posyp do smaku cynamonem.

JOGURT Z KARMELOWANYM BANANEM I ORZECHAMI - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jogurt kokosowy bez cukru	160.0	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
banan	115.0	1 średnia sztuka	111.6	1.1	0.3	27.0
orzechy laskowe	15.0	1 łyżka	99.9	2.2	9.4	2.2
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
RAZEM	291.0		364.8	4.8	21.2	40.8

II POSIŁEK

167 KCAL

Kalarepka i orzechy laskowe: Zjedz kalarepkę z orzechami.

KALAREPKA I ORZECHY LASKOWE - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kalarepa	204.0	1 średnia sztuka	67.3	4.5	0.6	13.3
orzechy laskowe	15.0	1 łyżka	99.9	2.2	9.4	2.2
RAZEM	219.0		167.2	6.6	10.1	15.5

III POSIŁEK

435 KCAL

Do miski wsypać mąkę, dodać jajko, oliwę, sól i wodę. Wszystko wymieszać łyżką, aż powstanie masa bez większych grudek. Patelnię rozgrzać, wylać porcję ciasta i smażyć z obu stron, aż całość ładnie się przyrumieni.

Musztardę, sok z cytryny i oliwę wymieszać z łyżką wody aż powstanie lekki musztardowy sos. Posmarować nim naleśnik. Na górę ułożyć pokrojonego w plastry pomidora, kawałki ryby, pokrojoną w paski paprykę i poszarpaną sałatę. Zawinąć naleśnik.

*Przygotuj 2 porcje dania - podany przepis jest na 1 porcję.

NALEŚNIKI GRYCZANE Z WARZYWAMI I WĘDZONYM PSTRĄGIEM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mąka gryczana, z całego ziarna gryki	60.0	4 łyżki	201.0	7.6	1.9	42.4
jaja kurze całe	25.0	0.5 sztuki (kl. wagowa M)	35.0	3.1	2.4	0.1
sól	0.5	0.5 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
woda	93.5	0.5 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
musztarda	12.5	0.5 łyżki	20.6	0.7	0.8	2.8
papryka zielona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	15.8	0.8	0.2	3.5
pomidory, czerwone	96.0	0.5 średniej sztuki	16.3	0.9	0.2	3.5
sałata	20.0	garsć	2.8	0.3	0.0	0.6
pstrąg wędzony	60.0	1 porcja	70.2	11.6	2.6	0.1
sok z cytryny	5.0	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
RAZEM	455.5		434.5	25.0	16.2	53.2

IV POSIŁEK

152 KCAL

Zjedz jako przekąskę.

CZEREŚNIE I PESTKI DYNI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
dynia, pestki	10.0	1 łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
czereśnie	150.0	2 garście	94.5	1.5	0.5	21.9
RAZEM	160.0		151.7	4.0	5.0	23.7

V POSIŁEK

332 KCAL

Z podanych składników przygotuj kanapki.

KANAPKI Z POMIDOREM, SZYNKĄ I SAŁATĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100.0	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
szynka swojska sądecka	24.0	2 plastry	32.9	6.2	1.0	0.1
sałata	20.0	2 liście	2.8	0.3	0.0	0.6
pomidory, czerwone	160.0	1 średnia sztuka	27.2	1.4	0.3	5.8
musztarda	20.0	2 łyżeczki	33.0	1.1	1.3	4.4
RAZEM	324.0		331.9	16.1	9.6	41.9

DZIEŃ 2

I POSIŁEK

329 KCAL

Z podanych składników przygotuj kanapki.

KANAPKI Z PAPRYKĄ, SZYŃKĄ I SAŁATĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100.0	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
szynka swojska sądecka	24.0	2 plastry	32.9	6.2	1.0	0.1
sałata	20.0	2 liście	2.8	0.3	0.0	0.6
papryka czerwona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
musztarda	20.0	2 łyżeczki	33.0	1.1	1.3	4.4
RAZEM	239.0		328.7	15.6	9.7	41.0

II POSIŁEK

209 KCAL

Zjedz jako przekąskę.

CZEREŚNIE I PESTKI DYNI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
dynia, pestki	20.0	2 łyżki	114.4	4.9	9.2	3.6
czereśnie	150.0	2 garście	94.5	1.5	0.5	21.9
RAZEM	170.0		208.9	6.4	9.6	25.5

III POSIŁEK

435 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia.

NALEŚNIKI GRYCZANE Z WARZYWAMI I WĘDZONYM PSTRĄGIEM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mąka gryczana, z całego ziarna gryki	60.0	4 łyżki	201.0	7.6	1.9	42.4
jaja kurze całe	25.0	0.5 sztuki (kl. wagowa M)	35.0	3.1	2.4	0.1
sól	0.5	0.5 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
woda	93.5	0.5 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
musztarda	12.5	0.5 łyżki	20.6	0.7	0.8	2.8
papryka zielona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	15.8	0.8	0.2	3.5
pomidory, czerwone	96.0	0.5 średniej sztuki	16.3	0.9	0.2	3.5
sałata	20.0	garsć	2.8	0.3	0.0	0.6
pstrąg wędzony	60.0	1 porcja	70.2	11.6	2.6	0.1
sok z cytryny	5.0	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
RAZEM	455.5		434.5	25.0	16.2	53.2

IV POSIŁEK

156 KCAL

Arbuzowa lemoniada: Zmiksuj wszystkie składniki. Najlepiej smakuje schłodzona.

ARBUZOWA LEMONIADA - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
arbuz	150.0	1 porcja bez skóry	54.0	0.9	0.1	12.6
miód pszczele	14.0	1 łyżeczka	44.7	0.0	0.0	11.1
woda	250.0	1 szklanka	0.0	0.0	0.0	0.0
sok z cytryny	20.0	2 łyżki	4.2	0.1	0.1	1.3
siemię lniane	10.0	1 łyżka	53.4	1.8	4.2	2.9
RAZEM	444.0		156.3	2.9	4.4	27.9

Passatę przyprawić. Paprykę, ogórka i rzodkiewkę pokroić w kostkę i przełożyć do miseczki, posypać słonecznikiem, listkami bazylii i szczypiorkiem.

*Przygotuj 2 porcje dania - podany przepis jest na 1 porcję.

CHŁODNIK ALA GAZPACHO - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
pieprz biały	1.0	1 szczypta	3.0	0.1	0.0	0.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
papryka czerwona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
szczypiorek	8.0	1 łyżka	2.7	0.3	0.1	0.3
ogórek	36.0	1 gruntowy	5.0	0.3	0.0	1.0
słonecznik, nasiona	15.0	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
bazylii świeża	5.0	1 kilka liści	1.1	0.2	0.0	0.1
passata pomidorowa	300.0	1 kubek	96.0	4.9	0.8	21.9
rzodkiewka	45.0	3 sztuki	8.1	0.5	0.1	2.0
RAZEM	487.0		230.8	10.4	9.3	34.5

DZIEŃ 3

I POSIŁEK

326 KCAL

Jajka dobrze ubić trzepaczką z, solą i pieprzem. Paprykę pokroić w nieduże paseczki (można w kostkę). Szczypiorek posiekać. Na patelni dobrze rozgrzać olej. Wlać ubite jajka i na bardzo wolnym ogniu podgrzewać. Po około 2 minutach dodać paprykę i szczypiorek. 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 I SZCZYPIORKIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jaja kurze całe	100.0	2 sztuki (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
szczypiorek	16.0	2 łyżki	5.4	0.7	0.1	0.6
papryka czerwona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	35.0	1 kromka	82.6	2.5	2.5	10.9
RAZEM	236.0		326.3	16.7	20.7	17.7

II POSIŁEK

288 KCAL

Jogurt z arbuzem i nerkowcami: Wymieszaj pokrojonego w kostkę arbuza z jogurtem i orzechami.

JOGURT Z ARBUZEM I NERKOWCAMI - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jogurt kokosowy bez cukru	160.0	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
orzechy nerkowca	15.0	1 łyżka	83.0	2.7	6.6	4.5
arbuz	150.0	1 porcja	54.0	0.9	0.1	12.6
RAZEM	325.0		287.8	5.1	18.1	27.8

III POSIŁEK

442 KCAL

Grillowana pierś z kurczaka: Pierś posyp ziołami i usmaż na patelni grillowej bez tłuszczu.

Pieczony kalafior z pomidorami: Do wysokiego rondla włóż całego kalafiora, dodaj pokrojone pomidory, cebulę i czosnek w całości. Dodaj masło klarowane i oliwę z oliwek. Zmniejsz ogień i nakryj pokrywą. Duś aż kalafior będzie miękki. Dopraw solą i pieprzem i posyp natką pietruszki.

*Przygotuj 2 porcje dania - podany przepis jest na 1 porcję.

GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	120.0	porcja	117.6	25.8	1.6	0.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
zioła prowansalskie	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4

PIECZONY KALAFIOR Z POMIDORAMI - 1 porcja

kalafior	300.0	0.5 dużej sztuki	81.0	7.2	0.6	15.0
pomidory, czerwone	200.0	1.25 średniej sztuki	34.0	1.8	0.4	7.2
cebula	60.0	0.25 dużej sztuki	19.8	0.8	0.2	4.1
masło klarowane	7.5	1 łyżeczka	66.2	0.0	7.5	0.0
oliwa z oliwek	4.0	0.5 łyżki	35.9	0.0	4.0	0.0
natka pietruszki	15.0	1.5 łyżka posiekanej	6.2	0.7	0.1	1.4
czosnek	3.0	0.5 średniego ząbka	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
RAZEM	720.5		442.1	36.7	22.4	29.7

IV POSIŁEK

156 KCAL

Orzechy laskowe i czekolada: Na przekąskę zjedz orzechy laskowe i czekoladę.

ORZECHY LASKOWE I CZEKOLADA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
orzechy laskowe	15.0	1 łyżka	99.9	2.2	9.4	2.2
czekolada 70% kakao	10.0	1 kostka	55.9	0.7	3.4	5.7
RAZEM	25.0		155.8	2.8	12.9	7.9

V POSIŁEK

231 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia.

CHŁODNIK ALA GAZPACHO - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
pieprz biały	1.0	1 szczypta	3.0	0.1	0.0	0.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
papryka czerwona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
szczypiorek	8.0	1 łyżka	2.7	0.3	0.1	0.3
ogórek	36.0	1 gruntowy	5.0	0.3	0.0	1.0
słonecznik, nasiona	15.0	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
bazyliia świeża	5.0	1 kilka liści	1.1	0.2	0.0	0.1
passata pomidorowa	300.0	1 kubek	96.0	4.9	0.8	21.9
rzodkiewka	45.0	3 sztuki	8.1	0.5	0.1	2.0
RAZEM	487.0		230.8	10.4	9.3	34.5

DZIEŃ 4

I POSIŁEK

359 KCAL

Wymieszaj w miseczce roztrzepane jajko z płatkami owsianymi, siemieniem lnianym, posiekaną czekoladą, cynamonem i erytrytolem. Na patelni rozgrzej odrobinę oliwy. Usmaż placzkę z przygotowanej wcześniej masy. Zjedz placzkę owsianą ze świeżym arbuzem.

PLACUSZEK OWSIANY Z CZEKOLADĄ I ŚWIEŻY ARBUZ - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jaja kurze całe	50.0	1 sztuka (kl. wagowa M)	70.0	6.3	4.8	0.3
siemię lniane	5.0	1 łyżeczka	26.7	0.9	2.1	1.4
erytrytol	2.5	0.5 łyżeczki	0.0	0.0	0.0	2.5
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
płatki owsiane	35.0	4 łyżki	131.6	4.2	2.5	24.3
czekolada 70% kakao	10.0	1 kostka	55.9	0.7	3.4	5.7
arbuz	150.0	1 porcja	54.0	0.9	0.1	12.6
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
RAZEM	255.5		358.6	12.9	15.1	47.6

II POSIŁEK

134 KCAL

Pomidora pokrój na kawałki, a cebulę w cienkie piórka. Wszystkie składniki wymieszaj. Na koniec dodaj pestki dyni. Skrop oliwą i sokiem z cytryny.

*Możesz przygotować 2 porcje sałatki (przyda się na kolejny dzień).

SALAATKA Z POMIDORA MALINOWEGO Z PESTKAMI DYNI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
dynia, pestki	10.0	1 łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
pomidory malinowe	192.0	1 średnia sztuka	32.6	1.7	0.4	6.9
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
cebula czerwona	35.0	0.5 sztuki	16.1	0.4	0.0	3.8
szczypiorek	16.0	2 łyżki	5.4	0.7	0.1	0.6
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
RAZEM	267.0		133.9	5.4	7.2	14.5

III POSIŁEK

442 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia.

GRILLOWANA PIERSZ Z KURCZAKA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	120.0	porcja	117.6	25.8	1.6	0.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
zioła prowansalskie	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4

PIECZONY KALAFIOR Z POMIDORAMI - 1 porcja

kalafior	300.0	0.5 dużej sztuki	81.0	7.2	0.6	15.0
pomidory, czerwone	200.0	1.25 średniej sztuki	34.0	1.8	0.4	7.2
cebula	60.0	0.25 dużej sztuki	19.8	0.8	0.2	4.1
masło klarowane	7.5	1 łyżeczka	66.2	0.0	7.5	0.0
oliwa z oliwek	4.0	0.5 łyżki	35.9	0.0	4.0	0.0
natka pietruszki	15.0	1.5 łyżka posiekanej	6.2	0.7	0.1	1.4
czosnek	3.0	0.5 średniego ząbka	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
RAZEM	720.5		442.1	36.7	22.4	29.7

IV POSIŁEK**271 KCAL**

Zmiksuj wszystkie składniki. Jeśli Twój blender słabo sobie radzi z orzechami, możesz zjeść je oddzielnie do koktajlu.

KOKTAJL Z BANANEM, ORZECHAMI I CYNAMONEM - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mleko migdałowe	220.0	1 szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
banan	115.0	1 średnia sztuka	111.6	1.1	0.3	27.0
orzechy laskowe	10.0	0.5 łyżki	66.6	1.4	6.3	1.5
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
RAZEM	346.0		270.8	6.1	13.5	33.5

V POSIŁEK**230 KCAL**

Ugotuj bób, do odcedzonego i jeszcze ciepłego dodaj posiekany koperek, sól i masło i wymieszaj.

*Możesz ugotować bób od razu na kolejny dzień.

BÓB GOTOWANY Z KOPERKIEM, MASEŁKIEM I SOLĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
bób	200.0	2.5 garści	152.0	14.2	0.8	28.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
masło ekstra	10.0	1 łyżeczka czubata	74.8	0.1	8.3	0.1
koperek świeży	8.0	1 cup, sprigs	3.4	0.3	0.1	0.6
RAZEM	219.0		230.2	14.5	9.1	28.6

DZIEŃ 5

I POSIŁEK

391 KCAL

Ugotuj płatki na mleku z erytrytolem. Przelej do miseczki. Dodaj pokrojone, świeże morele i posiekane na kawałki orzechy laskowe.

OWSIANKA Z MORELAMI I ORZECHAMI LASKOWYMI - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mleko migdałowe	220.0	1 szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
erytrytol	5.0	1 łyżeczka	0.0	0.0	0.0	5.0
płatki owsiane	40.0	4 łyżki	150.4	4.8	2.9	27.7
morele	100.0	2 średnie sztuki	50.0	0.9	0.2	11.9
orzechy laskowe	15.0	1 łyżka	99.9	2.2	9.4	2.2
RAZEM	380.0		390.5	11.3	19.3	51.0

II POSIŁEK

229 KCAL

Zmiksuj wszystkie składniki na gęsty koktajl.

KOKTAJL MALINOWY NA JOGURCIE - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jogurt kokosowy bez cukru	160.0	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
maliny	120.0	1 szklanka	51.6	1.6	0.4	14.4
siemię lniane	5.0	1 łyżeczka	26.7	0.9	2.1	1.4
RAZEM	285.0		229.2	3.9	13.8	26.6

III POSIŁEK

407 KCAL

Łososia natrzeć solą, pieprzem, sokiem z cytryny i posiekanym koperkiem. Zawinąć go w pergamin i piec w nagrzanym piekarniku (180 stopni) około 30 minut.

Ryż ugotuj al dente. Fasolkę pokrój na połówki i ugotuj na parze. Ugotowany ryż wymieszaj z fasolką i groszkiem.

*Ugotuj od razu dodatkową porcję fasolką na śniadanie na sobotę i niedzielę.

ŁOSOŚ PIECZONY Z CYTRYNĄ I KOPERKIEM, RYŻ Z FASOLKĄ I GROSZKIEM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
koperek świeży	16.0	2 łyżeczki	6.9	0.6	0.2	1.1
łosoś, atlantycki, dziki, świeży	120.0	porcja	170.4	23.8	7.6	0.0
ryż brązowy	45.0	3 łyżki	150.8	3.2	0.9	34.6
fasola szparagowa żółta	100.0	porcja	31.0	1.8	0.1	7.1
groszek zielony	50.0	3 łyżki	43.0	3.4	0.2	8.5
RAZEM	343.0		406.6	32.9	9.0	52.6

IV POSIŁEK

134 KCAL

Pomidora pokrój na kawałki, a cebulę w cienkie piórka. Wszystkie składniki wymieszaj. Na koniec dodaj pestki dyni. Skrop oliwą i sokiem z cytryny.

SAŁATKA Z POMIDORA MALINOWEGO Z PESTKAMI DYNI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
dynia, pestki	10.0	1 łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
pomidory malinowe	192.0	1 średnia sztuka	32.6	1.7	0.4	6.9
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
cebula czerwona	35.0	0.5 sztuki	16.1	0.4	0.0	3.8
szcypiorek	16.0	2 łyżki	5.4	0.7	0.1	0.6
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
RAZEM	267.0		133.9	5.4	7.2	14.5

V POSIŁEK**300 KCAL**

Ugotuj bób, do odcedzonego i jeszcze ciepłego dodaj posiekany koperek i sól. Na maśle usmaż jajko sadzone i zjedz z bobem.

GOTOWANY BÓB Z KOPERKIEM I JAJKIEM SADZONYM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
bób	200.0	2.5 garści	152.0	14.2	0.8	28.0
jaja kurze całe	50.0	1 sztuka (kl. wagowa M)	70.0	6.3	4.8	0.3
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
masło ekstra	10.0	1 łyżeczka czubata	74.8	0.1	8.3	0.1
koperek świeży	8.0	1 cup, sprigs	3.4	0.3	0.1	0.6
RAZEM	269.0		300.2	20.8	14.0	28.9

DZIEŃ 6

I POSIŁEK

235 KCAL

Na patelni rozgrzej oliwę. Przesmaż pokrojoną w piórka cebulkę. Dodaj pokrojonego drobno dużego pomidora i dopraw chili, kminem i solą. Dodaj pokrojoną na drobniejsze kawałki, ugotowaną fasolkę. Duś razem kilka minut. Zrób 2 wgłębienia między warzywami i wbij w nie jajka. Przykryj. Smażyć, do momentu ścięcia się jajek.

LETNIA SZAKSZUKA Z JAJKIEM I FASOLKĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pomidory, czerwone	287.0	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
fasola szparagowa żółta	100.0	porcja	31.0	1.8	0.1	7.1
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
jaja kurze całe	50.0	1 sztuka (kl. wagowa M)	70.0	6.3	4.8	0.3
cebula dymka ze szczypiorkiem	20.0	1 szt.	6.4	0.4	0.0	1.5
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
kmin rzymski	1.0	1 szczypta	3.8	0.2	0.2	0.4
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
RAZEM	468.0		234.9	11.3	13.9	20.2

II POSIŁEK

186 KCAL

Zjedz owoce na przekąskę z gorzką czekoladą i orzechami.

MORELE Z CZEKOLADĄ I ORZECHAMI - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
morele	150.0	3 średnie sztuki	75.0	1.4	0.3	17.9
czekolada 70% kakao	10.0	1 kostka	55.9	0.7	3.4	5.7
orzechy nerkowca	10.0	0.5 łyżki	55.3	1.8	4.4	3.0
RAZEM	170.0		186.2	3.8	8.1	26.5

III POSIŁEK

416 KCAL

Ugotować ryż al'dente. Cukinię przekroić wzdłuż na połówki, wydrążyć miąższ. Miąższ cukinii, cebulę, czosnek drobno posiekać, wymieszać z mięsem, ugotowanym ryżem, doprawić oregano, solą i pieprzem. Przygotować sos pomidorowy - pomidory z puszki doprawić oliwą, solą, pieprzem i bazylią. Połówki cukinii napełnić farszem. Piec w rozgrzanym piekarniku (180 st) ok. 30-40 min. polane sosem pomidorowym i przykryte folią.

*Przygotuj 2 porcje dania - podany przepis jest na 1 porcję.

CUKINIA FASZEROWANA MIĘSEM I RYŻEM Z SOSEM POMIDOROWYM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
cukinia	287.0	1 średnia sztuka	48.8	3.4	0.3	9.2
mięso z udźca indyka, bez skóry, mielone	100.0	porcja	103.0	19.4	2.8	0.0
ryż brązowy	30.0	2 łyżki	100.5	2.1	0.6	23.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
tomat w puszcze	200.0	0.5 puszki	46.0	2.0	0.0	12.0
czosnek	6.0	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
cebula	75.0	0.5 średniej sztuki	24.8	1.1	0.3	5.2
bazylia suszona	2.0	1 łyżeczka	4.7	0.5	0.1	1.0
oregano suszone	2.0	1 łyżeczka	5.3	0.2	0.1	1.4
RAZEM	712.0		416.4	29.2	12.2	54.3

IV POSIŁEK

204 KCAL

Galaretkę rozpuść w 400 ml wody. Wymieszaj i odczekaj aż lekko przestygnie. W miseczce umieść maliny, zalej galaretką i odstaw do lodówki do stężenia. Czekoladę posiekaj drobno i wymieszaj z jogurtem i erytrytolem (lub ksylitolem). Na gotową galaretkę wyłóż jogurt z czekoladą.

*Przygotuj 2 porcje deseru - podany przepis jest na 1 porcję.

GALARETKA Z MALINAMI I JOGURTEM STRACIATELLA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
galaretka bez cukru, na wodzie	200.0	0/5 opakowania galaretki w 200 ml wody	12.0	3.2	0.0	0.0
jogurt kokosowy bez cukru	80.0	0.5 opakowania	75.4	0.7	5.7	5.4
erytrytol	5.0	1 łyżeczka	0.0	0.0	0.0	5.0
czekolada 70% kakao	10.0	1 kostka	55.9	0.7	3.4	5.7
maliny	140.0	2 garście	60.2	1.8	0.4	16.8
RAZEM	435.0		203.5	6.4	9.5	32.8

V POSIŁEK

411 KCAL

Z chleba przygotuj tosty. Makrelę wędzoną rozdrobnij z koncentratem pomidorowym, dodaj posiekaną drobno cebulkę oraz szczypiorek. Posmaruj pastą kanapki i zjedz z ogórkiem.

*Przygotuj 2 porcje pasty - podany przepis jest na 1 porcję.

TOSTY Z PASTĄ Z MAKRELI Z CEBULKĄ I SZCZYPIORKIEM + OGÓREK MAŁOSOLNY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	70.0	2 kromki	165.2	4.9	4.9	21.7
makrela, wędzona	100.0	0.5 sztuki	222.0	20.7	15.5	0.0
cebula dymka ze szczypiorkiem	20.0	1 szt.	6.4	0.4	0.0	1.5
ogórek małosolny	100.0	1 sztuka	11.0	0.3	0.2	2.3
koncentrat pomidorowy	6.5	0.5 łyżeczki	6.3	0.4	0.1	1.1
RAZEM	296.5		410.9	26.6	20.7	26.5

DZIEŃ 7

I POSIŁEK

279 KCAL

Na patelni rozgrzej oliwę. Jajka rozmieszaj widelcem. Dopraw solą i pieprzem. Wlej masę jajeczną na patelnię, na górę wrzuć ugotowaną wcześniej fasolkę szparagową i posyp świeżą natką pietruszki. Przykryj pokrywką i smaż omlet na niewielkim ogniu do ścięcia się białek. Zjedz z chlebkiem.

OMLET Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	35.0	1 kromka	82.6	2.5	2.5	10.9
jaja kurze całe	100.0	2 sztuki (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
fasola szparagowa żółta	100.0	porcja	31.0	1.8	0.1	7.1
natka pietruszki	12.0	2 łyżeczki posiekanej	4.9	0.5	0.0	1.1
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
RAZEM	251.0		279.0	17.4	14.3	20.3

II POSIŁEK

138 KCAL

Zjedz owoce na przekąskę z gorzką czekoladą.

BRZOSKWINIA I GORZKA CZEKOLADA - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
brzoskwinia	165.0	1 większa sztuka	82.5	1.6	0.3	19.6
czekolada 70% kakao	10.0	1 kostka	55.9	0.7	3.4	5.7
RAZEM	175.0		138.4	2.3	3.8	25.3

III POSIŁEK

416 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia.

CUKINIA FASZEROWANA MIĘSEM I RYŻEM Z SOSEM POMIDOROWYM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
cukinia	287.0	1 średnia sztuka	48.8	3.4	0.3	9.2
mięso z udźca indyka, bez skóry, mielone	100.0	porcja	103.0	19.4	2.8	0.0
ryż brązowy	30.0	2 łyżki	100.5	2.1	0.6	23.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
pomidory w puszcze	200.0	0.5 puszki	46.0	2.0	0.0	12.0
czosnek	6.0	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
cebula	75.0	0.5 średniej sztuki	24.8	1.1	0.3	5.2
bazyliia suszona	2.0	1 łyżeczka	4.7	0.5	0.1	1.0
oregano suszone	2.0	1 łyżeczka	5.3	0.2	0.1	1.4
RAZEM	712.0		416.4	29.2	12.2	54.3

IV POSIŁEK

204 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia.

GALARETKA Z MALINAMI I JOGURTEM STRACIATELLA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
galaretka bez cukru, na wodzie	200.0	0/5 opakowania galaretki w 200 ml wody	12.0	3.2	0.0	0.0
jogurt kokosowy bez cukru	80.0	0.5 opakowania	75.4	0.7	5.7	5.4
erytrytol	5.0	1 łyżeczka	0.0	0.0	0.0	5.0
czekolada 70% kakao	10.0	1 kostka	55.9	0.7	3.4	5.7
maliny	140.0	2 garście	60.2	1.8	0.4	16.8
RAZEM	435.0		203.5	6.4	9.5	32.8

V POSIŁEK

411 KCAL

Posmaruj pastą kanapki i zjedz z ogórkiem.

TOSTY Z PASTĄ Z MAKRELI Z CEBULKĄ I SZCZYPIORKIEM + OGÓREK MAŁOSOLNY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	70.0	2 kromki	165.2	4.9	4.9	21.7
makrela, wędzona	100.0	0.5 sztuki	222.0	20.7	15.5	0.0
cebula dymka ze szczypiorkiem	20.0	1 szt.	6.4	0.4	0.0	1.5
ogórek małosolny	100.0	1 sztuka	11.0	0.3	0.2	2.3
koncentrat pomidorowy	6.5	0.5 łyżeczki	6.3	0.4	0.1	1.1
RAZEM	296.5		410.9	26.6	20.7	26.5

LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

RÓŻNE

jogurt kokosowy bez cukru	4 opakowania	650 [g]			
---------------------------	--------------	---------	--	--	--

BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA

dynia, pestki	5 łyżek	70 [g]	orzechy laskowe	4.5 łyżki	70 [g]
orzechy nerkowca	1.5 łyżki	25 [g]	siemię lniane	2 łyżki	20 [g]
słonecznik, nasiona	2 łyżki	30 [g]			

DODATKI DO DAŃ

erytrytol	3.5 łyżeczki	18 [g]	koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka	13 [g]
musztarda	7 łyżeczek	70 [g]	sok z cytryny	6 łyżek	60 [g]

MIĘSO I PRZETWORY

mięso z piersi kurczaka, bez skóry	2 porcje	240 [g]	mięso z udźca indyka, bez skóry, mielone	2 porcje	200 [g]
szynka swojska sądecka	4 plastry	48 [g]			

NABIAŁ I JAJA

jaja kurze całe	10 sztuk (kl. wagowa S)	460 [g]	masło ekstra	2 łyżeczka czubata	20 [g]
-----------------	-------------------------	---------	--------------	--------------------	--------

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

mleko migdałowe	2 szklanki	440 [g]	woda	2 szklanki	440 [g]
-----------------	------------	---------	------	------------	---------

OWOCE I PRZETWORY

arbuz	1 plaster (6 cm) bez skórki	900 [g]	banan	2 średnie sztuki	370 [g]
brzoskwinia	1 większa sztuka	190 [g]	czereśnie	4 garści	330 [g]
maliny	6 garści	400 [g]	morele	5 średnich sztuk	280 [g]

PRZYPRAWY I ZIOŁA

bazyliia suszona	2 łyżeczki	4.0 [g]	bazyliia świeża	2 kilka liści	16 [g]
chili pieprz cayenne	3 szczypty	3.0 [g]	cynamon mielony	3 szczypty	3.0 [g]
kmin rzymski	1 szczypta	1.0 [g]	koperek świeży	4 łyżeczki	32 [g]
oregano suszone	2 łyżeczki	4.0 [g]	pieprz biały	2 szczypty	2.0 [g]
pieprz czarny mielony	9 szczypt	9 [g]	sól	15 szczypta do smaku	15 [g]
zioła prowansalskie	2 szczypty	2.0 [g]			

RYBY I OWOCE MORZA

łosoś, atlantycki, dziki, świeży	1 porcja	120 [g]	makrela, wędzona	1 sztuka	290 [g]
pstrąg wędzony	2 porcje	120 [g]			

SŁODYCZE

czekolada 70% kakao	6 kostka	60 [g]	galaretka bez cukru, na wodzie	0.4 0/5 opakowania galaretki w 200 ml wody	400 [g]
miód pszczeli	1 łyżeczka	14 [g]			

TŁUSZCZE

masło klarowane	2 łyżeczki	15 [g]	oliwa z oliwek	10 łyżek	80 [g]
-----------------	------------	--------	----------------	----------	--------

WARZYWA I PRZETWORY

bób	5 garści	550 [g]	cebula	4 małe sztuki	310 [g]
cebula czerwona	1 sztuka	80 [g]	cebula dymka ze szczypiorkiem	3 szt.	60 [g]
cukinia	2 średnie sztuki	700 [g]	czosnek	3 średnie ząbki	21 [g]
fasola szparagowa żółta	3 porcje	350 [g]	grostek zielony	3 łyżki	90 [g]
kalafior	1 duża sztuka	1000 [g]	kalarepa	1 średnia sztuka	300 [g]
natka pietruszki	7 łyżeczka posiekanej	42 [g]	ogórek	2 gruntowy	100 [g]
ogórek małosolny	2 sztuki	200 [g]	papryka czerwona, słodka	2 średnie sztuki	360 [g]
papryka zielona, słodka	1 średnia sztuka	180 [g]	passata pomidorowa	2 kubki	600 [g]
pomidory malinowe	2 średnie sztuki	410 [g]	pomidory w puszcze	1 puszka	400 [g]
pomidory, czerwone	10 małych sztuk	1100 [g]	rzodkiewka	6 sztuk	150 [g]
sałata		110 [g]	szczypiorek	8 łyżek	80 [g]

ZBOŻOWE

chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	10 kromek	410 [g]	mąka gryczana, z całego ziarna gryki	8 łyżek	120 [g]
płatki owsiane	8 łyżek	80 [g]	ryż brązowy	7 łyżek	110 [g]