



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



WERSJA OGÓLNA  
DIETA NA 1400 KCAL

7 dni

---



<b>DZIEŃ 1</b>	I posiłek	Bardzo jabłkowa jaglanka	IV posiłek	Batonik snickers
	II posiłek	Salatka z pomidorków koktajlowych i papryki z oliwkami	V posiłek	Salatka z tuńczyka, mango i ogórka
	III posiłek	Ratatouille z cukinią i bakłażanem		
<b>DZIEŃ 2</b>	I posiłek	Omlet po indyjsku	IV posiłek	Koktajl z morelami i szpinakiem
	II posiłek	Batonik snickers	V posiłek	Salatka z tuńczyka, mango i ogórka
	III posiłek	Ratatouille z cukinią i bakłażanem		
<b>DZIEŃ 3</b>	I posiłek	Owsianka z rodzynkami i kakao:	IV posiłek	Batonik snickers
	II posiłek	Grejpfrut i migdały	V posiłek	Salatka z burakiem i ziemniakiem
	III posiłek	Salatka z wątróbką i grillowaną cukinią		
<b>DZIEŃ 4</b>	I posiłek	Kanapka z pasztetem z soczewicy i rzodkiewki	IV posiłek	Gruszka i migdały
	II posiłek	Batonik snickers	V posiłek	Zupa pomidorowa z ryżem
	III posiłek	Curry z dorszem;; ryż brązowy		
<b>DZIEŃ 5</b>	I posiłek	Kanapka z pasztetem z soczewicy i ogórkiem kiszonym	IV posiłek	Batonik snickers
	II posiłek	Salatka z pomidorków koktajlowych i papryki z oliwkami	V posiłek	Zupa pomidorowa z ryżem
	III posiłek	Curry z dorszem;; ryż brązowy		
<b>DZIEŃ 6</b>	I posiłek	Jajka sadzone z papryką i szpinakiem	IV posiłek	Crumble ze śliwkami
	II posiłek	Koktajl kakaowy z awokado	V posiłek	Pasztet z soczewicy z pomidorami i rukolą
	III posiłek	Bakłażan faszerowany soczewicą i tahini:		
<b>DZIEŃ 7</b>	I posiłek	Placki owsiane z jabłkiem	IV posiłek	Crumble ze śliwkami
	II posiłek	Koktajl warzywny z awokado i szpinakiem	V posiłek	Pasztet z soczewicy z pomidorami i rukolą
	III posiłek	Bakłażan faszerowany soczewicą i tahini:		

# DZIEŃ 1

## I POSIŁEK

328 KCAL

Kaszę jaglaną dokładnie wypłucz i przelóż do garnka. Zalej sokiem jabłkowym i dodaj cynamon. Zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj około 20 minut pod przykryciem. Przelóż do miseczki. Dodaj pokrojone jabłko, posiekane orzechy i rodzynki.

\*Jeśli masz insulinooporność lub cukrzycę typu 2 zrób owisaną na wodzie lub na mleku zamiast na soku jabłkowego.

### BARDZO JABŁKOWA JAGLANKA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kasza jaglana	36.0	2 łyżki	125.3	3.8	1.0	25.8
sok jabłkowy	200.0	szklanka	82.0	0.2	0.2	20.0
cynamon mielony	1.0	szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
jabłko	100.0	mała sztuka	50.0	0.4	0.4	12.1
orzechy włoskie	8.0	2 sztuki	53.3	1.3	4.8	1.4
rodzynki, bez pestek, suszone	5.0	1 łyżeczka	14.9	0.2	0.0	4.0
<b>RAZEM</b>	<b>350.0</b>		<b>328.0</b>	<b>5.9</b>	<b>6.5</b>	<b>64.1</b>

## II POSIŁEK

224 KCAL

Pomidorki pokrój na połówki, paprykę w kostkę. Warzywa wymieszaj w miseczce z rukolą. Oliwę, zioła prowansalskie, sól, pieprz, sok z cytryny i łyżeczkę posiekanej pietruszki (lub innych świeżych ziół - bazyli, kolendra, oregano) wymieszaj i dodaj do sałatki. Posyp pestkami dyni uprażonymi na patelni.

### SALAATKA Z POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH I PAPRYKI Z OLIWKAMI - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pomidorki koktajlowe	200.0	10 sztuka	40.0	1.8	0.4	8.2
papryka żółta, słodka	75.0	1/2 średniej sztuki	20.3	0.8	0.2	4.7
rukola	40.0	2*garść	10.0	1.0	0.3	1.5
zioła prowansalskie	1.0	szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
dynia, pestki	10.0	łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
oliwa z oliwek	8.0	łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
oliwki zielone marynowane, konserwowe	13.0	5 sztuk	17.2	0.2	1.7	0.5
<b>RAZEM</b>	<b>355.0</b>		<b>224.0</b>	<b>6.7</b>	<b>15.2</b>	<b>18.3</b>

## III POSIŁEK

384 KCAL

Ratatouille z cukinią i bakłażanem:

Warzywa umyj, osusz i pokrój w bardzo cienkie plasterki (najłatwiej jest użyć tarki do jarzyn). Plastry bakłażana posól i odstaw na około 30 minut, po tym czasie je opłucz i osusz papierowym ręcznikiem.

Passatę pomidorową wlej do miseczki, dodaj oliwę, przyprawy i wymieszaj. Na dno naczynia do zapiekania (u mnie okrągła blaszka o średnicy 30 cm) wylej sos pomidorowy, na sosie ułóż naprzemiennie plasterki warzyw, tak żeby zachodziły na siebie. Naczynie do zapiekania przykryj (przykrywką lub folią aluminiową) i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (grzanie góra i dół) i piecz 45-50 min. 10 minut przed końcem pieczenia zdejmij przykrywkę z naczynia. Ratatuj podawaj od razu po upieczeniu z ryżem.

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

### RATATOUILLE Z CUKINIĄ I BAKŁAŻANEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
passata pomidorowa	250.0	szklanka	80.0	4.1	0.7	18.2
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
oregano suszone	1.0	szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
bazyliia suszona	1.0	szczypta	2.3	0.2	0.0	0.5
ryż brązowy	30.0	2 łyżki	100.5	2.1	0.6	23.0
bakłażan	111.0	połowa mniejszej sztuki	28.9	1.2	0.1	7.0
cukinia	112.0	pół mniejszej sztuki	19.0	1.3	0.1	3.6
cebula	70.0	mała sztuka	23.1	1.0	0.3	4.8
pomidory, czerwone	287.0	duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
oliwa z oliwek	8.0	łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
czosnek	3.0	mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
<b>RAZEM</b>	<b>875.0</b>		<b>384.1</b>	<b>13.0</b>	<b>10.4</b>	<b>69.8</b>

## IV POSIŁEK

210 KCAL

Baton snickers

Składniki (20 sztuk)

- 200 g masła orzechowego
- 40 g oleju kokosowego
- 80 g mąki kokosowej
- 50 g suszonych daktyli
- 1 łyżeczka pasty z wanilii
- 1/2 szklanki wody wda – 0.5 szklanki 125.0 g
- szczypta soli
- 3/4 szklanki syropu klonowego
- 3/4 szklanki (150 g) mleka kokosowego (gęsta warstwa, bez wody)
- 80 g orzechów ziemnych
- 150 g czekolady min. 70% kakao

Sposób wykonania:

W misce namocz daktyle. Zalej je 1/2 szklanki gorącej wodą i zostaw na około 20 minut. Im twardsze daktyle tym zostaw je na dłużej. Zmiksuj na pastę. W garnku na bardzo małym ogniu rozpuść 180g masła orzechowego, olej kokosowy, cały czas mieszaj aby masa się nie przypaliła. Przelóż masę do miski, dodaj pastę z daktyli, wanilię, sól i mąkę kokosową. Wymieszaj. Powstanie ciasto, które po ściśnięciu w rękę dobrze się klei. Jeśli masa jest zbyt rzadka możesz dodać 1-2 łyżki mąki kokosowej więcej. Włóż ciasto na blachę i dokładnie je rozłóż. Posyp połową porcji orzeszków i włóż do zamrażarki na 20 minut. W międzyczasie, przygotujemy warstwę karmelu. Do garnka wlej syrop klonowy, dodaj mleko kokosowe i zagotuj (masa powinna gotować się mocno, aż na powierzchni będą pojawiać się „bąbelki”). Gotuj około 10 minut aż masa zrobi się gęsta. Dodaj łyżkę masła orzechowego i szczyptę soli. Wymieszaj. Wyjmij ciasto z zamrażarki i poje je warstwą karmelu. Posyp resztą orzeszków i wstaw do zamrażarki na 10 minut. W międzyczasie rozpuść czekoladę z dodatkiem 1 łyżeczki oleju kokosowego. Wyjmij blaszkę z zamrażarki i polej czekoladą i wstaw ponownie do zamrażarki na 10 minut. Batony można przechowywać w lodówce zawinięte w papier do pieczenia nawet do 3 tygodni.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik snickers	53.0	1 sztuka	210.3	4.5	14.8	15.1
<b>RAZEM</b>	<b>53.0</b>		<b>210.3</b>	<b>4.5</b>	<b>14.8</b>	<b>15.1</b>

## V POSIŁEK

304 KCAL

Ogórkę pokrój w kostkę i skrop sokiem z cytryny. Miód wymieszaj z oliwą, solą, pieprzem i posiekaną pietruszką. Dodaj tuńczyka, pokrojone w kostkę mango i sos. Wymieszaj i posyp sezamem.

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

## SAŁATKA Z TUŃCZYKA, MANGO I OGÓRKA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
natka pietruszki	4.0	0.5 łyżeczka posiekanej	1.6	0.2	0.0	0.4
sok ze świeżej cytryny	5.0	1 łyżeczka	1.1	0.0	0.0	0.3
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
ogórek	72.0	2*gruntowy	10.1	0.5	0.1	2.1
mango	121.0	pół sztuki	83.5	0.6	0.4	20.6
oliwa z oliwek	8.0	łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sezam, nasiona	5.0	lekko czubata łyżeczka	31.6	1.2	3.0	0.5
miód pszczeli	14.0	łyżeczka	44.7	0.0	0.0	11.1
tuńczyk w wodzie	60.0	1/2 puszki	57.0	12.6	0.7	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>291.0</b>		<b>303.8</b>	<b>15.2</b>	<b>12.2</b>	<b>35.6</b>

# DZIEŃ 2

## I POSIŁEK

413 KCAL

Cebulę drobno posiekaj. Z pomidora usuń skórkę i pestki, a miąższ posiekaj razem z kolendrą. Jaja roztrzep widelcem razem z przyprawami, cebulą i pomidorem. Szpinak wrzuć do miseczki i skrop sokiem z cytryny. Na patelni rozgrzej olej. Wlej jajka z dodatkami. Podsmaż. Przykryj szpinakiem i złóż na pół.

### OMLET PO INDYJSKU

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
cebula czerwona	35.0	1/2 małej sztuki	16.1	0.4	0.0	3.8
pomidory, czerwone	192.0	średnia sztuka	32.6	1.7	0.4	6.9
kolendra, świeża	10.0	4 gałązki	2.3	0.2	0.1	0.4
jaja kurze całe	150.0	3 sztuki (kl. wagowa M)	210.0	18.8	14.6	0.9
kurkuma mielona	1.0	szczypta	3.1	0.1	0.0	0.7
kminek	1.0	szczypta mielonego	0.0	0.0	0.0	0.0
szpinak świeży	20.0	0.5 garści	3.2	0.5	0.1	0.6
sok ze świeżej cytryny	3.0	1/2 łyżeczki	0.7	0.0	0.0	0.2
olej kokosowy	3.0	0.75 łyżeczki	26.8	0.0	3.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>465.0</b>		<b>412.8</b>	<b>25.2</b>	<b>21.6</b>	<b>29.0</b>

## II POSIŁEK

210 KCAL

Zjedz batonik na przekąskę.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik snickers	53.0	1 sztuka	210.3	4.5	14.8	15.1
<b>RAZEM</b>	<b>53.0</b>		<b>210.3</b>	<b>4.5</b>	<b>14.8</b>	<b>15.1</b>

## III POSIŁEK

384 KCAL

Ratatouille z cukinią i bakłażanem:

\*Porcja z poprzedniego dnia

### RATATOUILLE Z CUKINIĄ I BAKŁAŻANEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
passata pomidorowa	250.0	szklanka	80.0	4.1	0.7	18.2
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
oregano suszone	1.0	szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
bazylia suszona	1.0	szczypta	2.3	0.2	0.0	0.5
ryż brązowy	30.0	2 łyżki	100.5	2.1	0.6	23.0
bakłażan	111.0	połowa mniejszej sztuki	28.9	1.2	0.1	7.0
cukinia	112.0	pół mniejszej sztuki	19.0	1.3	0.1	3.6
cebula	70.0	mała sztuka	23.1	1.0	0.3	4.8
pomidory, czerwone	287.0	duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
oliwa z oliwek	8.0	łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
czosnek	3.0	mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
<b>RAZEM</b>	<b>875.0</b>		<b>384.1</b>	<b>13.0</b>	<b>10.4</b>	<b>69.8</b>

## IV POSIŁEK

183 KCAL

Wszystkie składniki zmiksuj.

### KOKTAJL Z MORELAMI I SZPINAKIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
morele	128.0	2*większa sztuka	64.0	1.2	0.3	15.2
Siemię lniane mielone	10.0	1 łyżka	25.1	3.1	1.4	2.9
szpinak świeży	25.0	1 garść	4.0	0.7	0.1	0.8
mleko migdałowe	220.0	szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
<b>RAZEM</b>	<b>383.0</b>		<b>183.3</b>	<b>8.4</b>	<b>8.6</b>	<b>23.1</b>

\*Porcja z poprzedniego dnia

## SAŁATKA Z TUŃCZYKA, MANGO I OGÓRKA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
natka pietruszki	4.0	0.5 łyżeczka posiekanej	1.6	0.2	0.0	0.4
sok ze świeżej cytryny	5.0	1 łyżeczka	1.1	0.0	0.0	0.3
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
ogórek	72.0	2*gruntowy	10.1	0.5	0.1	2.1
mango	121.0	pół sztuki	83.5	0.6	0.4	20.6
oliwa z oliwek	8.0	łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sezam, nasiona	5.0	lekko czubata łyżeczka	31.6	1.2	3.0	0.5
miód pszczeli	14.0	łyżeczka	44.7	0.0	0.0	11.1
tuńczyk w wodzie	60.0	0.50*puszka	57.0	12.6	0.7	0.0
RAZEM	291.0		303.8	15.2	12.2	35.6

# DZIEŃ 3

## I POSIŁEK

328 KCAL

Owsianka z rodzynkami i kakao:

Płatki owsiane zagotuj w mleku, dodaj rodzynki, posiekane orzechy i kakao.

### OWSIANKA Z RODZYNKAMI I KAKAO:

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
płatki owsiane	30.0	3 łyżki	112.8	3.6	2.2	20.8
mleko migdałowe	220.0	szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
rodzynki, bez pestek, suszone	18.0	1 łyżka	53.8	0.6	0.0	14.3
kakao 16%, proszek	4.0	łyżeczka	17.9	0.7	0.9	2.0
orzechy włoskie	8.0	2 sztuki	53.3	1.3	4.8	1.4
<b>RAZEM</b>	<b>280.0</b>		<b>328.0</b>	<b>9.7</b>	<b>14.7</b>	<b>42.7</b>

## II POSIŁEK

286 KCAL

Zjedz owoc z orzechami na przekąskę.

### GREJPFRUT I MIGDAŁY - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
grejfrut	280.0	1 średnia sztuka	112.0	1.7	0.6	27.4
migdały, łuskane	30.0	2 łyżki	173.7	6.3	15.0	6.5
<b>RAZEM</b>	<b>310.0</b>		<b>285.7</b>	<b>8.0</b>	<b>15.5</b>	<b>33.9</b>

## III POSIŁEK

348 KCAL

Wątróbkę usmaż na łyżeczce oliwy z oliwek i kilkoma piórkami cebuli i posól. Rukolę przełóż do miski. Cukinię pokrój w plasterki i usmaż na patelni grillowej (możesz zrobić ją na tradycyjnym grillu lub też upiec plasterki w piekarniku). Gotowe składniki ułóż na rukoli i polej dressingiem.

Dressing Kasi Gurbackiej: Do miski wlać oliwę dodać musztardę, cytrynę i sól. Wymieszać aż powstanie gładki krem. Dodać miód, posiekany szczypiorek i czosnek i raz jeszcze dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku świeżo mielonym czarnym pieprzem.

### SALATKA Z WĄTRÓBKĄ I GRILLOWANĄ CUKINIĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
wątróbka kurczaka	152.0	4*sztuka	206.7	29.0	9.6	0.9
rukola	40.0	2 garści	10.0	1.0	0.3	1.5
szczypiorek	9.0	2 łyżeczki + łyżeczka	3.1	0.4	0.1	0.4
cukinia	200.0	1 mniejsza sztuka	34.0	2.4	0.2	6.4
cebula	35.0	1/2 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
oliwa z oliwek	4.0	1/2 łyżki	35.9	0.0	4.0	0.0
musztarda	10.0	łyżeczka	16.5	0.6	0.6	2.2
czosnek	3.0	mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sok ze świeżej cytryny	5.0	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
miód pszczeli	7.0	0.50*łyżeczka	22.3	0.0	0.0	5.6
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>467.0</b>		<b>348.2</b>	<b>34.2</b>	<b>14.9</b>	<b>21.3</b>

## IV POSIŁEK

210 KCAL

Zjedz batonik na przekąskę.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik snickers	53.0	1 sztuka	210.3	4.5	14.8	15.1
<b>RAZEM</b>	<b>53.0</b>		<b>210.3</b>	<b>4.5</b>	<b>14.8</b>	<b>15.1</b>

Buraka i ziemniaki ugotuj ze skórką. Jeszcze ciepłe obierz i pokrój w kostkę. Umyte jabłko ze skórką oraz ogórki pokrój na cienkie plastry, a cebulę w piórka. Wszystkie składniki ułóż w salaterce, skrop sokiem z cytryny i oliwą. Dopraw solą i pieprzem. Wierzch posyp koperkiem i skrop sokiem z cytryny.

## SAŁATKA Z BURAKIEM I ZIEMNIAKIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
burak	200.0	mała sztuka	84.0	3.6	0.2	19.0
jabłko	100.0	mała sztuka	50.0	0.4	0.4	12.1
ogórek kiszony	120.0	2 duże sztuki	14.4	1.2	0.1	2.3
ziemniaki	150.0	2 średniej wielkości	115.5	3.1	0.1	26.2
cebula	70.0	mała sztuka	23.1	1.0	0.3	4.8
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
sok ze świeżej cytryny	10.0	1 łyżka	2.2	0.0	0.0	0.7
koper	16.0	2 łyżki	5.3	0.4	0.1	1.0
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
RAZEM	670.0		314.9	9.8	3.2	66.8

# DZIEŃ 4

## I POSIŁEK

276 KCAL

Kanapka z pasztetem z soczewicy i rzodkiewki:

Pasztet z soczewicy – 16 plastrów

Składniki:

- 2 szklanki zielonej soczewicy 400 g
- 3 marchewki 300 g
- 1 duża pietruszka 200 g
- 1 por biała część 10 cm
- 1/4 selera
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- 3 goździki
- 1 łyżka curry w proszku
- 1 łyżka kuminu
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1/4 łyżeczka chili
- 4 jajka\*
- 4 łyżki klarowanego masła
- + Blacha keksówka

Wykonanie:

Warzywa obrać i ugotować w wodzie. Soczewicę namoczyć i ugotować w wodzie. Odsączyć. Warzywa i soczewicę zmiksować blenderem. Na patelni rozgrzać klarowane masło, usmażyć na nim posiekaną cebulę, czosnek, a następnie przesmażyć ugotowane warzywa. Na oddzielnej patelni bez tłuszczu uprażyć przyprawy: kumin, curry, goździki, paprykę i chilli. Warto uważać aby się nie przypaliły. Przesmażone warzywa przełożyć do dużej miski, dodać przyprawy i jajka. Całość dokładnie wymieszać. Przełożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Piec. W nagrzanym na 180 stopni piekarniku około 45-50 minut. Po tym czasie wyjąć i zostawić do ostygnięcia.

\*W wersji wegańskiej zamień jajka na 6 łyżek mielonego siemienia lnianego zalanego odrobiną ciepłej wody.

Z podanych składników przygotuj kanapki.

### KANAPKA Z PASZTETEM Z SOCZEWICY I RZODKIEWKI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Pasztet z soczewicy (plaster)	90.0	1 plaster	149.8	8.6	4.2	20.3
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
rzodkiewka	45.0	3 sztuki	8.1	0.5	0.1	2.0
<b>RAZEM</b>	<b>185.0</b>		<b>275.9</b>	<b>12.6</b>	<b>7.8</b>	<b>37.8</b>

## II POSIŁEK

210 KCAL

Zjedz batonik na przekąskę.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik snickers	53.0	1 sztuka	210.3	4.5	14.8	15.1
<b>RAZEM</b>	<b>53.0</b>		<b>210.3</b>	<b>4.5</b>	<b>14.8</b>	<b>15.1</b>

### III POSIŁEK

468 KCAL

Curry z dorszem:

Kalafiora ugotuj na parze. Rybę pokrój w dużą kostkę i wrzuć do miski. Przypraw solą, pieprzem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, chili, imbirem i sokiem z cytryny. Odstaw na minimum 15 minut. Na patelni rozgrzej oliwę i zeszklij drobno pokrojoną cebulę. Dodaj rybę i smaź do zarumienienia. Następnie dodaj curry i kurkumę oraz mleko kokosowe. Smaź przez 4-5 minut, mieszając. Na koniec dodaj różyczki kalafiora i groszek.

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

#### CURRY Z DORSZEM:

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mleko kokosowe	60.0	4 łyżki	118.2	1.2	12.8	1.7
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
cebula	70.0	mała sztuka	23.1	1.0	0.3	4.8
czosnek	3.0	mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
curry w proszku	1.0	szczypta	3.3	0.1	0.1	0.6
kurkuma mielona	1.0	szczypta	3.1	0.1	0.0	0.7
chili pieprz cayenne	1.0	szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
imbir korzeń	2.0	1/2 łyżeczki startego świeżego	1.6	0.0	0.0	0.4
sok ze świeżej cytryny	5.0	1 łyżeczka	1.1	0.0	0.0	0.3
groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	30.0	porcja	18.9	1.5	0.1	4.7
kalafior	200.0	porcja	54.0	4.8	0.4	10.0
dorsz, świeży	120.0	porcja	92.4	21.2	0.8	0.0
ryż brązowy	37.0	2.50 łyżki	124.0	2.6	0.7	28.4
<b>RAZEM</b>	<b>534.0</b>		<b>467.8</b>	<b>33.0</b>	<b>17.5</b>	<b>53.8</b>

### IV POSIŁEK

264 KCAL

Zjedz owoc z orzechami na przekąskę.

#### GRUSZKA I MIGDAŁY - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
migdały, łuskane	30.0	2 łyżki	173.7	6.3	15.0	6.5
gruszka	156.0	1 średnia sztuka	90.5	0.9	0.3	22.5
<b>RAZEM</b>	<b>186.0</b>		<b>264.2</b>	<b>7.3</b>	<b>15.3</b>	<b>28.9</b>

### V POSIŁEK

238 KCAL

W garnku rozgrzej oliwę. Przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek. Dodaj ziele angielskie i liść laurowy. Smaż razem pół minuty. Dodaj pomidory, wywar, sól i pieprz. Zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj około 25 minut. Zmiksuj. Dodaj dokładnie wypłukany ryż i zagotuj. Gotuj razem około 6-8 minut.

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

#### ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
cebula	35.0	1/2 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	3.0	mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
pomidory w puszcze	350.0	porcja	80.5	3.5	0.0	21.0
wywar warzywny (porcja)	250.0	szklanka	17.5	4.0	0.8	20.5
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
ziele angielskie, ziarna	1.0	sztuka	0.0	0.0	0.0	0.0
liść laurowy	1.0	sztuka	3.1	0.1	0.1	0.7
ryż brązowy	30.0	2 łyżki	100.5	2.1	0.6	23.0
<b>RAZEM</b>	<b>674.0</b>		<b>238.2</b>	<b>10.5</b>	<b>3.6</b>	<b>69.3</b>

# DZIEŃ 5

## I POSIŁEK

294 KCAL

Kanapka z pasztetem z soczewicy i ogórkiem kiszonym.

Z podanych składników przygotuj kanapki.

### KANAPKA Z PASZTETEM Z SOCZEWICY I OGÓRKIEM KISZONYM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Pasztet z soczewicy (plaster)	90.0	1 plaster	149.8	8.6	4.2	20.3
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	55.0	1 kromka	129.8	3.9	3.9	17.1
ogórek kiszony	120.0	2 sztuki	14.4	1.2	0.1	2.3
<b>RAZEM</b>	<b>265.0</b>		<b>294.0</b>	<b>13.7</b>	<b>8.2</b>	<b>39.7</b>

## II POSIŁEK

224 KCAL

Pomidorki pokrój na połówki, paprykę w kostkę. Warzywa wymieszaj w miseczce z rukolą. Oliwę, zioła prowansalskie, sól, pieprz, sok z cytryny i łyżeczkę posiekanej pietruszki (lub innych świeżych ziół - bazylią, kolendrą, oregano) wymieszaj i dodaj do sałatki. Posyp pestkami dyni uprażonymi na patelni.

### SALAATKA Z POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH I PAPRYKI Z OLIWKAMI - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pomidorki koktajlowe	200.0	10 sztuka	40.0	1.8	0.4	8.2
papryka żółta, słodka	75.0	1/2 średniej sztuki	20.3	0.8	0.2	4.7
rukola	40.0	2*garść	10.0	1.0	0.3	1.5
zioła prowansalskie	1.0	szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
dynia, pestki	10.0	łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
oliwa z oliwek	8.0	łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
oliwki zielone marynowane, konserwowe	13.0	5 sztuk	17.2	0.2	1.7	0.5
<b>RAZEM</b>	<b>355.0</b>		<b>224.0</b>	<b>6.7</b>	<b>15.2</b>	<b>18.3</b>

## III POSIŁEK

468 KCAL

Curry z dorszem:

\*Porcja z poprzedniego dnia

### CURRY Z DORSZEM:

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mleko kokosowe	60.0	4 łyżki	118.2	1.2	12.8	1.7
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
cebula	70.0	mała sztuka	23.1	1.0	0.3	4.8
czosnek	3.0	mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
curry w proszku	1.0	szczypta	3.3	0.1	0.1	0.6
kurkuma mielona	1.0	szczypta	3.1	0.1	0.0	0.7
chili pieprz cayenne	1.0	szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
imbir korzeń	2.0	1/2 łyżeczki startego świeżego	1.6	0.0	0.0	0.4
sok ze świeżej cytryny	5.0	1 łyżeczka	1.1	0.0	0.0	0.3
grostek zielony, konserwowy, bez zalewy	30.0	porcja	18.9	1.5	0.1	4.7
kalafior	200.0	porcja	54.0	4.8	0.4	10.0
dorsz, świeży	120.0	porcja	92.4	21.2	0.8	0.0
ryż brązowy	37.0	2.50 łyżki	124.0	2.6	0.7	28.4
<b>RAZEM</b>	<b>534.0</b>		<b>467.8</b>	<b>33.0</b>	<b>17.5</b>	<b>53.8</b>

## IV POSIŁEK

210 KCAL

Zjedz batonik na przekąskę.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik snickers	53.0	1 sztuka	210.3	4.5	14.8	15.1
<b>RAZEM</b>	<b>53.0</b>		<b>210.3</b>	<b>4.5</b>	<b>14.8</b>	<b>15.1</b>

## V POSIŁEK

238 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

## ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
cebula	35.0	1/2 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	3.0	mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
pomidory w puszcze	350.0	porcja	80.5	3.5	0.0	21.0
wywar warzywny (porcja)	250.0	szklanka	17.5	4.0	0.8	20.5
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
ziele angielskie, ziarna	1.0	sztuka	0.0	0.0	0.0	0.0
liść laurowy	1.0	sztuka	3.1	0.1	0.1	0.7
ryż brązowy	30.0	2 łyżki	100.5	2.1	0.6	23.0
<b>RAZEM</b>	<b>674.0</b>		<b>238.2</b>	<b>10.5</b>	<b>3.6</b>	<b>69.3</b>

# DZIEŃ 6

## I POSIŁEK

271 KCAL

Jajka sadzone z pomidorem i szpinakiem:

Na patelni rozgrzej olej. Podsmaż pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Jak cebula się zeszkli dodaj szpinak i smaż aż trochę "zwiędnie". Następnie wbij jajka i smaż jak sadzone (bez przewracania). Górę posyp pokrojoną w paski papryką. Dopraw solą i pieprzem. Zjedz z pieczywem.

### JAJKA SADZONE Z PAPRYKĄ I SZPINAKIEM - 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
pomidory, czerwone	108.0	mała sztuka	18.4	1.0	0.2	3.9
jaja kurze całe	100.0	2 sztuki (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
szpinak świeży	20.0	0.5 garści	3.2	0.5	0.1	0.6
cebula	20.0	1/2 małej sztuki	6.6	0.3	0.1	1.4
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
olej kokosowy	2.0	0.5 łyżeczki	17.8	0.0	2.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>287.0</b>		<b>271.1</b>	<b>16.8</b>	<b>14.5</b>	<b>18.0</b>

## II POSIŁEK

248 KCAL

Wszystkie składniki zmixować.

### KOKTAJL KAKAOOWY Z AWOKADO

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
banan	80.0	mała sztuka	77.6	0.8	0.2	18.8
mleko migdałowe	200.0	szklanka	82.0	3.2	6.2	3.8
awokado	40.0	pół małej sztuki	67.6	0.8	6.1	3.0
kakao 16%, proszek	4.0	1 łyżeczka	17.9	0.7	0.9	2.0
pasta z wanilii	1.0	1/2 łyżeczki	2.7	0.0	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>325.0</b>		<b>247.8</b>	<b>5.6</b>	<b>13.5</b>	<b>28.1</b>

## III POSIŁEK

367 KCAL

Bakłażan faszerowany soczewicą i tahini:

Ugotuj soczewicę. Piekarnik nagrzej do 200 stopni C. Bakłażany przekrój na połówki, połóż rozcięciem do góry na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia, wstaw do piekarnika i piecz przez ok. 25 - 30 minut. Wyjmij miąższ łyżeczką pozostawiając ok. 1/2 cm brzegów bakłażana. Ugotuj soczewicę. Olej rozgrzej na patelni, dodaj pokrojoną w kosteczkę cebulę i drobno posiekany czosnek, podsmaż, następnie dodaj posiekany miąższ z upieczonych bakłażanów, dopraw solą, pieprzem i smaż co chwilę mieszając przez ok. 5 minut. Dodaj przyprawy i posiekane listki natki pietruszki i odstaw z ognia. Dodaj ugotowaną soczewicę, tahini i sok z cytryny, wymieszaj, w razie potrzeby dopraw solą i pieprzem. Farsz nałóż w wydrążone połówki bakłażana i piecz przez ok. 15 minut w 180 stopniach C. Podawaj z jogurtem kokosowym i natką pietruszki.

### BAKŁAŻAN FASZEROWANY SOCZEWICĄ I TAHINI:

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
bakłażan	111.0	połowa mniejszej sztuki	28.9	1.2	0.1	7.0
czosnek	3.0	mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
olej kokosowy	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
cebula	35.0	0.50*mała sztuka	11.6	0.5	0.1	2.4
masło sezamowe, tahini	6.0	0.50 łyżka	36.4	1.1	3.4	1.1
soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	45.0	3*łyżka	153.4	11.4	1.4	25.9
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
jogurt kokosowy	60.0	1/2 opakowania	53.7	1.9	1.6	8.1
kurkuma mielona	1.0	szczypta	3.1	0.1	0.0	0.7
oregano suszone	1.0	szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
kmin rzymski	1.0	szczypta	3.8	0.2	0.2	0.4
Papryka mielona	6.0	szczypta	16.9	0.8	0.8	3.2
sok ze świeżej cytryny	10.0	1 łyżka	2.2	0.0	0.0	0.7
<b>RAZEM</b>	<b>292.0</b>		<b>366.8</b>	<b>17.9</b>	<b>12.8</b>	<b>52.4</b>

**IV POSIŁEK****304 KCAL**

Półwę śliwek zblenduj na mus, dodaj cynamon. Pozostałe śliwki pokrój na ćwiartki i mieszaj z musem. Wyłóż je na formę do zapiekania. Olej kokosowy roztop w garnku, dodaj płatki owsiane, ksylitol i wymieszaj.

Dodaj mąki aby powstała plastyczna masa, którą da się lepić. Ugniataj w dłoniach kulę, z których odrywaj małe kawałki i przykrywaj nimi śliwki. Zapiecz około 30 minut w 180 stopniach (aż kruszonka się zarumieni).

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

**CRUMBLE ZE ŚLIWKAMI**

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
śliwki, różne gatunki	150.0	porcja	69.0	1.1	0.4	17.1
płatki owsiane	20.0	2 łyżki	75.2	2.4	1.4	13.9
mąka owsiana	20.0	porcja	80.8	2.9	1.8	13.1
olej kokosowy	8.0	2 łyżeczki	71.4	0.0	7.9	0.0
cynamon mielony	1.0	szczyota	2.5	0.0	0.0	0.8
ksylitol	2.0	1 łyżeczka	4.8	0.0	0.0	2.0
<b>RAZEM</b>	<b>201.0</b>		<b>303.6</b>	<b>6.4</b>	<b>11.6</b>	<b>46.9</b>

**V POSIŁEK****265 KCAL**

Paszтет z soczewicy z pomidorami i rukolą:

Zjedz paszтет z warzywami i chlebkiem.

**PASZTET Z SOCZEWICY Z POMIDORAMI I RUKOLĄ - 1 porcja**

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Paszтет z soczewicy (plaster)	90.0	1 plaster	149.8	8.6	4.2	20.3
rukola	20.0	1 garść	5.0	0.5	0.1	0.7
pomidorki koktajlowe	140.0	7 sztuk	28.0	1.3	0.3	5.7
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	35.0	1 kromka	82.6	2.5	2.5	10.9
<b>RAZEM</b>	<b>285.0</b>		<b>265.4</b>	<b>12.9</b>	<b>7.1</b>	<b>37.7</b>

# DZIEŃ 7

## I POSIŁEK

281 KCAL

Poprzedniego dnia wieczorem wymieszać płatki owsiane, nasiona słonecznika i zalać wrzątkiem tak, aby przykryć mieszankę. Kolejnego dnia dodać starte na drobnych oczkach tarki jabłko oraz rozbełtane jajko. Placki wyłożyć na blachę i piec w piekarniku do zarumienienia.

### PLACKI OWSIANE Z JABŁKIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jaja kurze całe	50.0	sztuka (kl. wagowa M)	70.0	6.3	4.8	0.3
słonecznik, nasiona	5.0	łyżeczka	29.2	1.0	2.6	1.0
płatki owsiane	35.0	3.50 łyżek	131.6	4.2	2.5	24.3
jabłko	100.0	1 mała sztuka	50.0	0.4	0.4	12.1
<b>RAZEM</b>	<b>190.0</b>		<b>280.8</b>	<b>11.9</b>	<b>10.3</b>	<b>37.7</b>

## II POSIŁEK

239 KCAL

Koktajl warzywny z awokado i szpinakiem:

Wszystkie składniki zmiksować w blenderze.

### KOKTAJL WARZYWNY Z AWOKADO I SZPINAKIEM

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
sok ze świeżej limonki	20.0	2 łyżki	5.0	0.1	0.0	1.7
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
szpinak świeży	25.0	1 garść	4.0	0.7	0.1	0.8
natka pietruszki	16.0	3 łyżeczka posiekanej	6.6	0.7	0.1	1.4
ogórek	36.0	gruntowy	5.0	0.3	0.0	1.0
płatki migdałów	10.0	1 łyżka	58.1	2.2	5.1	1.0
awokado	40.0	1/2 małej sztuki	67.6	0.8	6.1	3.0
<b>RAZEM</b>	<b>368.0</b>		<b>239.0</b>	<b>8.3</b>	<b>18.3</b>	<b>13.7</b>

## III POSIŁEK

367 KCAL

Bakłażan faszerowany soczewicą i tahini:

\*Porcja z poprzedniego dnia

### BAKŁAŻAN FASZEROWANY SOCZEWICĄ I TAHINI:

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
bakłażan	111.0	połowa mniejszej sztuki	28.9	1.2	0.1	7.0
czosnek	3.0	mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól himalajska	1.0	szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	0.5 łyżeczki	2.5	0.1	0.0	0.6
olej kokosowy	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
cebula	35.0	0.50*mała sztuka	11.6	0.5	0.1	2.4
masło sezamowe, tahini	6.0	0.50 łyżka	36.4	1.1	3.4	1.1
soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	45.0	3*łyżka	153.4	11.4	1.4	25.9
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
jogurt kokosowy	60.0	1/2 opakowania	53.7	1.9	1.6	8.1
kurkuma mielona	1.0	szczypta	3.1	0.1	0.0	0.7
oregano suszone	1.0	szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
kmin rzymski	1.0	szczypta	3.8	0.2	0.2	0.4
Papryka mielona	6.0	szczypta	16.9	0.8	0.8	3.2
sok ze świeżej cytryny	10.0	1 łyżka	2.2	0.0	0.0	0.7
<b>RAZEM</b>	<b>292.0</b>		<b>366.8</b>	<b>17.9</b>	<b>12.8</b>	<b>52.4</b>

## IV POSIŁEK

304 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

## CRUMBLE ZE ŚLIWKAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
śliwki, różne gatunki	150.0	porcja	69.0	1.1	0.4	17.1
płatki owsiane	20.0	2 łyżki	75.2	2.4	1.4	13.9
mąka owsiana	20.0	porcja	80.8	2.9	1.8	13.1
olej kokosowy	8.0	2 łyżeczki	71.4	0.0	7.9	0.0
cynamon mielony	1.0	szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
ksylitol	2.0	1 łyżeczka	4.8	0.0	0.0	2.0
<b>RAZEM</b>	<b>201.0</b>		<b>303.6</b>	<b>6.4</b>	<b>11.6</b>	<b>46.9</b>

## V POSIŁEK

265 KCAL

Paszтет z soczewicy z pomidorami i rukolą:

Zjedz paszтет z warzywami i chlebkiem.

## PASZTET Z SOCZEWICY Z POMIDORAMI I RUKOLĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Paszтет z soczewicy (plaster)	90.0	1 plaster	149.8	8.6	4.2	20.3
rukola	20.0	1 garść	5.0	0.5	0.1	0.7
pomidorki koktajlowe	140.0	7 sztuk	28.0	1.3	0.3	5.7
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	35.0	1 kromka	82.6	2.5	2.5	10.9
<b>RAZEM</b>	<b>285.0</b>		<b>265.4</b>	<b>12.9</b>	<b>7.1</b>	<b>37.7</b>

# LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

PRODUKT				
Paszтет z soczewicy (plaster)	4 plastry	440 [g]	wywar warzywny (porcja)	2 szklanki 700 [g]
BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA				
dynia, pestki	2 łyżki	27 [g]	masło sezamowe, tahini	1 łyżka 12 [g]
migdały, łuskane	4 łyżki	60 [g]	orzechy włoskie	4 sztuki 36 [g]
płatki migdałów	1 łyżka	10 [g]	rodzynki, bez pestek, suszone	1.5 łyżki 23 [g]
sezam, nasiona	2 lekko czubata łyżeczka	10 [g]	Siemię lniane mielone	1 łyżka 10 [g]
słonecznik, nasiona	1 łyżeczka	5.0 [g]		
DODATKI DO DAŃ				
musztarda	1 łyżeczka	10 [g]	pasta z wanilii	0.5 łyżeczki 1.0 [g]
MIĘSO I PRZETWORY				
wątróbka kurczaka	4 sztuki	160 [g]		
NABIAŁ I JAJA				
jaja kurze całe	6 sztuk (kl. wagowa M)	350 [g]	jogurt kokosowy	1 opakowanie 120 [g]
NAPOJE BEZALKOHOLOWE				
mleko kokosowe	8 łyżek	120 [g]	mleko migdałowe	4 szklanki 900 [g]
sok jabłkowy	1 szklanka	200 [g]	sok ze świeżej cytryny	0.2 szklanki 60 [g]
sok ze świeżej limonki	2 łyżki	20 [g]		
OWOCE I PRZETWORY				
awokado	1 mała sztuka	120 [g]	banan	1 mała sztuka 130 [g]
grejpfrut	1 średnia sztuka	440 [g]	gruszka	1 średnia sztuka 210 [g]
jabłko	3 małe sztuki	420 [g]	mango	1 sztuka 360 [g]
morele	2 większa sztuka	150 [g]	oliwki zielone marynowane, konserwowe	10 sztuk 31 [g]
śliwki, różne gatunki	2 porcje	320 [g]		
PRZYPRAWY I ZIOŁA				
bazylija suszona	2 szczypty	2.0 [g]	chili pieprz cayenne	2 szczypty 2.0 [g]
curry w proszku	2 szczypty	2.0 [g]	cynamon mielony	3 szczypty 3.0 [g]
kmin rzymski	2 szczypty	2.0 [g]	kminek	1 szczypta mielonego 1.0 [g]
kolendra, świeża	4 gałązki	12 [g]	koper	2 łyżki 18 [g]
kurkuma mielona	5 szczypt	5.0 [g]	liść lauowy	2 sztuki 2.0 [g]
oregano suszone	4 szczypty	4.0 [g]	Papryka mielona	2 szczypty 12 [g]
pieprz czarny mielony	8 łyżeczek	16 [g]	sól himalajska	15 szczypta 15 [g]
ziele angielskie, ziarna	2 sztuki	2.0 [g]	zioła prowansalskie	2 szczypty 2.0 [g]
RYBY I OWOCE MORZA				
dorsz, świeży	2 porcje	240 [g]	tuńczyk w wodzie	1 puszka 120 [g]
SŁODYCZE				
Batonik snickers	5 sztuk	270 [g]	kakao 16%, proszek	2 łyżeczki 8 [g]
ksylitol	2 łyżeczki	4.0 [g]	miód pszczeli	2.5 łyżeczki 35 [g]
TŁUSZCZE				
olej kokosowy	7.25 łyżeczka	31 [g]	oliwa z oliwek	8 łyżek 70 [g]
WARZYWA I PRZETWORY				
bakłażan	4 połowa mniejszej sztuki	550 [g]	burak	1 mała sztuka 270 [g]
cebula	8 małych sztuk	650 [g]	cebula czerwona	0.5 małej sztuki 38 [g]
cukinia	1.5 średniej sztuki	490 [g]	czosnek	9 małych ząbków 31 [g]
groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	2 porcje	60 [g]	imbir korzeń	1 łyżeczki startego świeżego 4.4 [g]
kalafior	2 porcje	650 [g]	natka pietruszki	8 łyżeczka posiekanej 48 [g]
ogórek	5 gruntowy	250 [g]	ogórek kiszony	4 sztuki 240 [g]
papryka żółta, słodka	1 średnia sztuka	190 [g]	passata pomidorowa	2 szklanki 500 [g]
pomidorki koktajlowe	34 sztuk	700 [g]	pomidory w puszcze	2 porcje 700 [g]
pomidory, czerwone	3 duże sztuki	950 [g]	rukola	8 garści 160 [g]
rzodkiewka	3 sztuki	80 [g]	soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	6 łyżek 90 [g]
szczypiorek	2 łyżeczki + łyżeczka	11 [g]	szpinak świeży	4 garście 90 [g]
ziemniaki	2 średniej wielkości	200 [g]		
ZBOŻOWE				

chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	6 kromek	260 [g]	kasza jaglana	2 łyżki	36 [g]
mąka owsiana	2 porcje	40 [g]	płatki owsiane	10.5 łyżek	110 [g]
ryż brązowy	13 łyżek	200 [g]			