



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



WERSJA OGÓLNA  
DIETA NA 2200 KCAL

7 dni

---



<b>DZIEŃ 1</b>	I posiłek	Bardzo jabłkowa jaglanka	IV posiłek	Batonik snickers
	II posiłek	Sałatka z pomidorków koktajlowych i papryki z oliwkami; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	V posiłek	Sałatka z tuńczyka, mango i ogórka; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany
	III posiłek	Ratatouille z cukinią i bakłażanem		
<b>DZIEŃ 2</b>	I posiłek	Omlet po indyjsku	IV posiłek	Koktajl z morelami i szpinakiem; migdały, łuskane
	II posiłek	Batonik snickers	V posiłek	Sałatka z tuńczyka, mango i ogórka; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany
	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	Sałatka z burakiem i ziemniakiem
	III posiłek	Sałatka 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	Sałatka z pomidorków koktajlowych i papryki z oliwkami; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	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

469 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 owsiankę 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	45.0	2.5 łyżki	156.6	4.7	1.3	32.2
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	20.0	5 sztuk	133.2	3.2	12.1	3.6
rodzynki, bez pestek, suszone	15.0	1 łyżka	44.9	0.5	0.0	11.9
<b>RAZEM</b>	<b>381.0</b>		<b>469.1</b>	<b>9.1</b>	<b>14.0</b>	<b>80.6</b>

## II POSIŁEK

342 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.

### SAŁATKA 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
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
<b>RAZEM</b>	<b>405.0</b>		<b>342.0</b>	<b>10.2</b>	<b>18.7</b>	<b>33.8</b>

## III POSIŁEK

489 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 oplucz 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	60.0	4 łyżki	201.0	4.3	1.1	46.1
bakłażan	128.5	0.5 większej sztuki	33.4	1.4	0.1	8.1
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>922.5</b>		<b>489.2</b>	<b>15.3</b>	<b>11.0</b>	<b>93.9</b>

## IV POSIŁEK

421 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	106.0	2 sztuki	420.5	9.0	29.5	30.1
<b>RAZEM</b>	<b>106.0</b>		<b>420.5</b>	<b>9.0</b>	<b>29.5</b>	<b>30.1</b>

## V POSIŁEK

453 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	130.0	1 puszka	123.5	27.3	1.6	0.0
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	35.0	1 kromka	82.6	2.5	2.5	10.9
<b>RAZEM</b>	<b>396.0</b>		<b>452.9</b>	<b>32.4</b>	<b>15.5</b>	<b>46.5</b>

# DZIEŃ 2

## I POSIŁEK

549 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	100.0	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
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	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>517.0</b>		<b>548.6</b>	<b>28.7</b>	<b>27.1</b>	<b>44.5</b>

## II POSIŁEK

421 KCAL

Zjedz batonik na przekąskę.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik snickers	106.0	2 sztuki	420.5	9.0	29.5	30.1
<b>RAZEM</b>	<b>106.0</b>		<b>420.5</b>	<b>9.0</b>	<b>29.5</b>	<b>30.1</b>

## III POSIŁEK

489 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	60.0	4 łyżki	201.0	4.3	1.1	46.1
bakłażan	128.5	0.5 większej sztuki	33.4	1.4	0.1	8.1
cukinia	112.0	0.5 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>922.5</b>		<b>489.2</b>	<b>15.3</b>	<b>11.0</b>	<b>93.9</b>

## IV POSIŁEK

281 KCAL

Wszystkie składniki zmiksować. Do koktajlu zjedz orzechy.

## KOKTAJL Z MORELAMI I SZPINAKIEM

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
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
migdały, łuskane	15.0	1 łyżka	86.8	3.2	7.5	3.2
<b>RAZEM</b>	<b>420.0</b>		<b>281.1</b>	<b>11.8</b>	<b>16.1</b>	<b>28.9</b>

## V POSIŁEK

453 KCAL

\*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 pszczele	14.0	łyżeczka	44.7	0.0	0.0	11.1
tuńczyk w wodzie	130.0	1 puszka	123.5	27.3	1.6	0.0
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	35.0	1 kromka	82.6	2.5	2.5	10.9
<b>RAZEM</b>	<b>396.0</b>		<b>452.9</b>	<b>32.4</b>	<b>15.5</b>	<b>46.5</b>

# DZIEŃ 3

## I POSIŁEK

437 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	40.0	4 łyżki	150.4	4.8	2.9	27.7
mleko migdałowe	220.0	szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
rodzynki, bez pestek, suszone	15.0	1 łyżka	44.9	0.5	0.0	11.9
kakao 16%, proszek	4.0	łyżeczka	17.9	0.7	0.9	2.0
orzechy włoskie	20.0	5 sztuk	133.2	3.2	12.1	3.6
<b>RAZEM</b>	<b>299.0</b>		<b>436.6</b>	<b>12.7</b>	<b>22.7</b>	<b>49.4</b>

## II POSIŁEK

373 KCAL

Zjedz owoc z orzechami na przekąskę.

### GREJPFRUT I MIGDAŁY

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	45.0	3 łyżki	260.6	9.5	22.5	9.7
<b>RAZEM</b>	<b>325.0</b>		<b>372.6</b>	<b>11.2</b>	<b>23.0</b>	<b>37.1</b>

## III POSIŁEK

463 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.

### SAŁATKA Z WĄTRÓBKĄ I GRILLOWANĄ CUKINIĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
wątróbka kurczaka	190.0	5 sztuk	258.4	36.3	12.0	1.1
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	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
musztarda	10.0	łyżeczka	16.5	0.6	0.6	2.2
czosnek	6.0	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
sok ze świeżej cytryny	5.0	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
miód pszczeli	14.0	1 łyżeczka	44.7	0.0	0.0	11.1
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>519.0</b>		<b>462.7</b>	<b>41.7</b>	<b>21.3</b>	<b>28.1</b>

## IV POSIŁEK

421 KCAL

Zjedz batonik na przekąskę.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik snickers	106.0	2 sztuki	420.5	9.0	29.5	30.1
<b>RAZEM</b>	<b>106.0</b>		<b>420.5</b>	<b>9.0</b>	<b>29.5</b>	<b>30.1</b>

## V POSIŁEK

451 KCAL

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	292.0	1 średnia sztuka	122.6	5.3	0.3	27.7
jabłko	188.0	1 średnia sztuka	94.0	0.8	0.8	22.7
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	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	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	856.0		451.4	11.9	9.7	86.2

# DZIEŃ 4

## I POSIŁEK

504 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. Piecz 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)	135.0	1.5 plastra	224.6	13.0	6.3	30.5
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100.0	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
pomidory, czerwone	192.0	1 średnia sztuka	32.6	1.7	0.4	6.9
rzodkiewka	60.0	4 sztuki	10.8	0.6	0.1	2.6
<b>RAZEM</b>	<b>487.0</b>		<b>504.1</b>	<b>22.3</b>	<b>13.8</b>	<b>71.1</b>

## II POSIŁEK

421 KCAL

Zjedz batonik na przekąskę.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik snickers	106.0	2 sztuki	420.5	9.0	29.5	30.1
<b>RAZEM</b>	<b>106.0</b>		<b>420.5</b>	<b>9.0</b>	<b>29.5</b>	<b>30.1</b>

### III POSIŁEK

608 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 smaż do zarumienienia. Następnie dodaj curry i kurkumę oraz mleko kokosowe. Smaż 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	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	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	175.0	porcja	134.8	31.0	1.2	0.0
ryż brązowy	50.0	0.5 woreczka	167.5	3.5	0.9	38.4
<b>RAZEM</b>	<b>608.0</b>		<b>607.5</b>	<b>43.7</b>	<b>24.1</b>	<b>63.8</b>

### IV POSIŁEK

351 KCAL

Zjedz owoc z orzechami na przekąskę.

#### GRUSZKA I MIGDAŁY

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
migdały, łuskane	45.0	3 łyżki	260.6	9.5	22.5	9.7
gruszka	156.0	1 średnia sztuka	90.5	0.9	0.3	22.5
<b>RAZEM</b>	<b>201.0</b>		<b>351.0</b>	<b>10.5</b>	<b>22.8</b>	<b>32.2</b>

### V POSIŁEK

359 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

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	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	50.0	0.5 woreczka	167.5	3.5	0.9	38.4
<b>RAZEM</b>	<b>700.0</b>		<b>359.0</b>	<b>11.9</b>	<b>9.9</b>	<b>84.7</b>

# DZIEŃ 5

## I POSIŁEK

475 KCAL

Kanapka z pasztetem z soczewicy i ogórkiem kiszonym.

Z podanych składników przygotuj kanapki.

### KANAPKA Z PASZTETEM Z SOCZEWICY I OGÓRKIEM KISZONYM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Pasztet z soczewicy (plaster)	135.0	1.5 plastra	224.6	13.0	6.3	30.5
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100.0	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
ogórek kiszony	120.0	2 sztuki	14.4	1.2	0.1	2.3
<b>RAZEM</b>	<b>355.0</b>		<b>475.0</b>	<b>21.2</b>	<b>13.5</b>	<b>63.8</b>

## II POSIŁEK

342 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
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
<b>RAZEM</b>	<b>405.0</b>		<b>342.0</b>	<b>10.2</b>	<b>18.7</b>	<b>33.8</b>

## III POSIŁEK

608 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	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	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
grozek 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	175.0	porcja	134.8	31.0	1.2	0.0
ryż brązowy	50.0	0.5 woreczka	167.5	3.5	0.9	38.4
<b>RAZEM</b>	<b>608.0</b>		<b>607.5</b>	<b>43.7</b>	<b>24.1</b>	<b>63.8</b>

## IV POSIŁEK

421 KCAL

Zjedz batonik na przekąskę.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik snickers	106.0	2 sztuki	420.5	9.0	29.5	30.1
<b>RAZEM</b>	<b>106.0</b>		<b>420.5</b>	<b>9.0</b>	<b>29.5</b>	<b>30.1</b>

## V POSIŁEK

359 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

## ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	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	50.0	0.5 woreczka	167.5	3.5	0.9	38.4
<b>RAZEM</b>	<b>700.0</b>		<b>359.0</b>	<b>11.9</b>	<b>9.9</b>	<b>84.7</b>

# DZIEŃ 6

## I POSIŁEK

495 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

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
pomidory, czerwone	108.0	mała sztuka	18.4	1.0	0.2	3.9
jajka kurze całe	150.0	3 sztuka (kl. wagowa M)	210.0	18.8	14.6	0.9
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	1/2 łyżeczki	17.8	0.0	2.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>402.0</b>		<b>494.5</b>	<b>27.6</b>	<b>23.9</b>	<b>38.4</b>

## II POSIŁEK

341 KCAL

Wszystkie składniki zmixować.

### KOKTAJL KAKAOOWY Z AWOKADO

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
banan	115.0	1 średnia sztuka	111.6	1.1	0.3	27.0
mleko migdałowe	220.0	1 szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
awokado	70.0	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
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>410.0</b>		<b>340.7</b>	<b>6.8</b>	<b>18.8</b>	<b>39.0</b>

## III POSIŁEK

477 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	128.5	0.5 większej sztuki	33.4	1.4	0.1	8.1
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	12.0	1 łyżka	72.8	2.2	6.8	2.1
soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	60.0	4 łyżki	204.6	15.2	1.8	34.5
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
jogurt kokosowy	80.0	0.5 opakowania	71.6	2.5	2.2	10.8
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>350.5</b>		<b>476.8</b>	<b>23.6</b>	<b>17.2</b>	<b>65.9</b>

**IV POSIŁEK****341 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	30.0	3 łyżki	112.8	3.6	2.2	20.8
mąka owsiana	20.0	porcja	80.8	2.9	1.8	13.1
olej kokosowy	8.0	łyżka płaska	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>211.0</b>		<b>341.2</b>	<b>7.6</b>	<b>12.3</b>	<b>53.9</b>

**V POSIŁEK****494 KCAL**

Paszтет z soczewicy z pomidorami i rukolą:

Zjedz paszтет z warzywami i chlebkiem.

**PASZTET Z SOCZEWICY Z POMIDORAMI I RUKOLĄ**

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Paszтет z soczewicy (plaster)	135.0	1.5 plastra	224.6	13.0	6.3	30.5
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	100.0	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
<b>RAZEM</b>	<b>395.0</b>		<b>493.6</b>	<b>21.7</b>	<b>13.8</b>	<b>68.0</b>

# DZIEŃ 7

## I POSIŁEK

510 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	100.0	2 sztuka (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
słonecznik, nasiona	15.0	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
płatki owsiane	50.0	5 łyżek	188.0	6.0	3.6	34.6
jabłko	188.0	1 średnia sztuka	94.0	0.8	0.8	22.7
<b>RAZEM</b>	<b>353.0</b>		<b>509.6</b>	<b>22.3</b>	<b>21.8</b>	<b>61.0</b>

## II POSIŁEK

290 KCAL

Koktajl warzywny z awokado i szpinakiem:

Wszystkie składniki zmiksuj 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	70.0	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
<b>RAZEM</b>	<b>398.0</b>		<b>289.7</b>	<b>8.9</b>	<b>22.9</b>	<b>15.9</b>

## III POSIŁEK

477 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	128.5	0.5 większej sztuki	33.4	1.4	0.1	8.1
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	12.0	1 łyżka	72.8	2.2	6.8	2.1
soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	60.0	4 łyżki	204.6	15.2	1.8	34.5
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
jogurt kokosowy	80.0	0.5 opakowania	71.6	2.5	2.2	10.8
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>350.5</b>		<b>476.8</b>	<b>23.6</b>	<b>17.2</b>	<b>65.9</b>

## IV POSIŁEK

341 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	30.0	3 łyżki	112.8	3.6	2.2	20.8
mąka owsiana	20.0	porcja	80.8	2.9	1.8	13.1
olej kokosowy	8.0	płaska łyżka	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>211.0</b>		<b>341.2</b>	<b>7.6</b>	<b>12.3</b>	<b>53.9</b>

## V POSIŁEK

494 KCAL

Paszтет z soczewicy z pomidorami i rukolą:

Zjedz paszтет z warzywami i chlebkiem.

## PASZTET Z SOCZEWICY Z POMIDORAMI I RUKOLĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Paszтет z soczewicy (plaster)	135.0	1.5 plastra	224.6	13.0	6.3	30.5
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	100.0	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
<b>RAZEM</b>	<b>395.0</b>		<b>493.6</b>	<b>21.7</b>	<b>13.8</b>	<b>68.0</b>

# LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

PRODUKT					
Paszтет z soczewicy (plaster)	6 plastrów	700 [g]	wywar warzywny (porcja)	2 szklanki	700 [g]
BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA					
dynia, pestki	2 łyżki	27 [g]	masło sezamowe, tahini	2 łyżki	24 [g]
migdały, łuskane	7 łyżek	110 [g]	orzechy włoskie	10 sztuk	90 [g]
płatki migdałów	1 łyżka	10 [g]	rodzynki, bez pestek, suszone	2 łyżki	30 [g]
sezam, nasiona	2 lekko czubata łyżeczka	10 [g]	Siemię lniane mielone	1 łyżka	10 [g]
słonecznik, nasiona	1 łyżka	15 [g]			
DODATKI DO DAŃ					
musztarda	1 łyżeczka	10 [g]	pasta z wanilii	0.5 łyżeczki	1.0 [g]
MIĘSO I PRZETWORY					
wątróbka kurczaka	5 sztuk	190 [g]			
NABIAŁ I JAJA					
jaja kurze całe	10 sztuk (kl. wagowa S)	460 [g]	jogurt kokosowy	1 opakowanie	160 [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 sztuka	210 [g]	banan	1 średnia sztuka	190 [g]
grejpfrut	1 średnia sztuka	440 [g]	gruszka	1 średnia sztuka	210 [g]
jabłko	5 małych sztuk	700 [g]	mango	1 sztuka	360 [g]
morele	3 średnie sztuki	170 [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 laurowy	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	350 [g]	tuńczyk w wodzie	2 puszki	260 [g]
SŁODYCZE					
Batonik snickers	10 sztuk	550 [g]	kakao 16%, proszek	2 łyżeczki	8 [g]
ksylitol	2 łyżeczki	4.0 [g]	miód pszczele	3 łyżeczki	42 [g]
TŁUSZCZE					
olej kokosowy	8.5 łyżeczek	33 [g]	oliwa z oliwek	12 łyżek	100 [g]
WARZYWA I PRZETWORY					
bakłażan	2 większej sztuki	650 [g]	burak	1 średnia sztuka	390 [g]
cebula	8 małych sztuk	650 [g]	cebula czerwona	0.5 małej sztuki	38 [g]
cukinia	1.5 średniej sztuki	490 [g]	czosnek	3 duże ząbki	35 [g]
grostek 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	10 małych sztuk	1150 [g]	rukola	8 garści	160 [g]
rzodkiewka	4 sztuki	100 [g]	soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	8 łyżek	120 [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	16 kromek	800 [g]	kasza jaglana	2.5 łyżki	45 [g]
mąka owsiana	2 porcje	40 [g]	płatki owsiane	15 łyżek	150 [g]
ryż brązowy	1.5 szklanki	320 [g]			