



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



WERSJA OGÓLNA  
DIETA NA 1400 KCAL

7 dni

---



DZIEŃ 1	I posiłek	Kanapka z pomidorem i pastą z groszku	IV posiłek	Koktajl z mango i ogórka
	II posiłek	Czekoladowy batonik ze śliwkami	V posiłek	Salatka z figami, migdałami i kruszonym tofu
	III posiłek	Risotto z krewetkami i groszkiem		
DZIEŃ 2	I posiłek	Ryż na mleku owsianym z tartą gruszką	IV posiłek	Czekoladowy batonik ze śliwkami
	II posiłek	Koktajl z mango i ogórka	V posiłek	Salatka z figami, migdałami i kruszonym tofu
	III posiłek	Wątróbka z cebulką i jabłkiem, z ziemniakami i kapustą kiszoną		
DZIEŃ 3	I posiłek	Kanapki z tofu, musztardą i papryką	IV posiłek	Salatka z pomidorków koktajlowych i papryki z oliwkami
	II posiłek	Czekoladowy batonik ze śliwkami	V posiłek	Zupa krem z pieczonych buraków
	III posiłek	Wątróbka z cebulką i jabłkiem, z ziemniakami i kapustą kiszoną		
DZIEŃ 4	I posiłek	Jajecznica z pomidorami	IV posiłek	Czekoladowy batonik ze śliwkami
	II posiłek	Salatka z pomidorków koktajlowych i papryki z oliwkami	V posiłek	Zupa krem z pieczonych buraków
	III posiłek	Jednogarnkowa potrawka z soczewicą, batatem i papryką		
DZIEŃ 5	I posiłek	Jogurt z karmelizowanym bananem i orzechami	IV posiłek	Szarlotka z płatków owsianych
	II posiłek	Kalarepa + nasiona słonecznika	V posiłek	Pieczona owsianka z wędzonym łososiem
	III posiłek	Jednogarnkowa potrawka z soczewicą, batatem i papryką		
DZIEŃ 6	I posiłek	Pieczona owsianka z wędzonym łososiem	IV posiłek	Szarlotka z płatków owsianych
	II posiłek	Słupki warzyw + pasta z awokado	V posiłek	Aromatyczna zupa dyniowa z kminkiem
	III posiłek	Kotlety mielone z cukinią z ziemniaczkami i surówka z buraka i marchewki		
DZIEŃ 7	I posiłek	Placuszek owsiany z nutellą z awokado	IV posiłek	Szarlotka z płatków owsianych
	II posiłek	Chia z kiwi	V posiłek	Aromatyczna zupa dyniowa z kminkiem
	III posiłek	Kotlety mielone z cukinią z ziemniaczkami i surówka z buraka i marchewki		

# DZIEŃ 1

## I POSIŁEK

317 KCAL

Wszystkie składniki na pastę zmiksuj. Zjedz z chlebkiem i pomidorem.

### KANAPKA Z POMIDOREM I PASTĄ Z GROSZKU - 1 porcja

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
pomidory, czerwone	160.0	1 średnia sztuka	27.2	1.4	0.3	5.8
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
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
jogurt kokosowy bez cukru	20.0	0.1 opakowania	18.9	0.2	1.4	1.3
groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	120.0	0.5 puszka po odsączeniu	75.6	5.9	0.2	19.0
mięta zielona, świeża	2.0		0.9	0.1	0.0	0.2
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
<b>RAZEM</b>	<b>372.0</b>		<b>316.9</b>	<b>11.2</b>	<b>13.5</b>	<b>43.0</b>

## II POSIŁEK

179 KCAL

Czekoladowy batonik ze śliwkami:

Składniki (8 sztuk)

- 140 g płatków owsianych
- 1 duże jabłko ze skórką (170 g) bez gniazd nasiennych
- 60 g daktyli bez pestek (7 sztuk)
- 80 g suszonych śliwek (12 sztuk)
- 220 ml soku jabłkowego domowego
- 60 g czekolady 70% kakao
- 3 łyżki gorącej wody

- + Blacha 20×20 cm
- + Papier do pieczenia

Wykonanie:

Daktyle zalać 3 łyżkami gorącej wody, odczekać około 10 minut, aż daktyle zmiękną. Do miski wsypać płatki owsiane i zalać je sokiem jabłkowym. Pozostawić na około 10 minut. Do blendera dodać pokrojone jabłko, daktyle i śliwki i dokładnie zmiksować na „papkę”. Do miski z płatkami owsianymi dodać „papkę” z suszonych owoców i pokrojoną w drobną kostkę czekoladę. Całość dokładnie wymieszać i przełożyć na blachę, wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 15 minut w temperaturze 180 stopni. Po tym czasie batony wyjąć z piekarnika, najlepiej przełożyć je na kratkę aby od spodu batony dobrze wyschły. Kiedy ciasto ostygnie, pokroić je na 8 kawałków. Batony zawinąć w papier do pieczenia lub włożyć do szklanego pojemnika i trzymać w lodówce.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Czekoladowy batonik ze śliwkami	93.0	1 sztuka	179.4	3.2	4.1	34.2
<b>RAZEM</b>	<b>93.0</b>		<b>179.4</b>	<b>3.2</b>	<b>4.1</b>	<b>34.2</b>

### III POSIŁEK

414 KCAL

Cebulę obierz, pokrój w kostkę. Na dużej patelni lub w garnku żeliwnym zeszklij na oliwie pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę, posól. Dodaj ryż, podsmaż przez chwilę. Papryczkę przekrój na pół, wyjmij pestki (uwaga mogą być bardzo ostre). Pestki wyrzuć na bok, papryczkę pokrój w plasterki, dodaj do cebuli. Chwilę podsmaż, pod koniec wrzuc przeciśnięty przez praskę czosnek. Wlej jedną łyżkę wazową wywaru lub wody oraz wino (opcjonalnie, można pominąć). Mieszaj do czasu, aż niemal cały zostanie wchłonięty. Wtedy dodaj kolejną porcję cały czas mieszając. Po wchłonięciu kolejnej części wywaru dolej resztę i nadal mieszaj. Dodaj krewetki, groszek oraz pieprz i natkę pietruszki. Gotuj jeszcze dosłownie 5-6 minut. Krewetki muszą zrobić się różowe. Dopraw do smaku, przykryj pokrywką i odstaw na 5 minut już bez włączonego gazu.

#### RISOTTO Z KREWETKAMI I GROSZKIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ryż brązowy	45.0	3 łyżki	150.8	3.2	0.9	34.6
krewetki, mieszane gatunki, świeże	100.0	porcja	71.0	13.6	1.0	0.9
groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	120.0	0.5 puszka po odsączeniu	75.6	5.9	0.2	19.0
cebula	70.0	1 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
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
natka pietruszki	12.0	2 łyżeczki posiekanej	4.9	0.5	0.0	1.1
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
papryka czerwona, hot chili	20.0	1 kawałek/mała sztuka	8.0	0.4	0.1	1.8
wino białe, wytrawne	50.0	0.5 lampki	1.5	0.1	0.0	0.3
<b>RAZEM</b>	<b>430.0</b>		<b>413.7</b>	<b>24.9</b>	<b>10.5</b>	<b>64.0</b>

### IV POSIŁEK

96 KCAL

Wszystkie składniki zmiksuj, możesz dodać więcej wody.

#### KOKTAJL Z MANGO I OGÓRKA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ogórek	72.0	2 gruntowy	10.1	0.5	0.1	2.1
mango	121.0	0.5 sztuki	83.5	0.6	0.4	20.6
woda	125.0	0.5 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
imbir korzeń	2.0	0.5 cm kawałek	1.6	0.0	0.0	0.4
mięta zielona, świeża	2.0		0.9	0.1	0.0	0.2
<b>RAZEM</b>	<b>322.0</b>		<b>96.0</b>	<b>1.2</b>	<b>0.5</b>	<b>23.2</b>

### V POSIŁEK

359 KCAL

Do miski wrzuc rukolę. Na kawałki pokrój pomidorki i paprykę, wrzuc na rukolę. Dodaj pokrojone migdały i figi. Następnie skrop sałatkę octem balsamicznym, oliwą, sokiem z cytryny, udekoruj bazylią i pokruszonym w palcach tofu.

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

#### SAŁATKA Z FIGAMI, MIGDAŁAMI I KRUSZONYM TOFU - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
rukola	20.0	1 garść	5.0	0.5	0.1	0.7
figi, suszone	35.0	2.5 sztuki	108.8	1.3	0.4	27.3
tofu naturalne	40.0	kawałek	50.0	4.8	3.0	0.9
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
pomidorki koktajlowe	100.0	5 sztuk	20.0	0.9	0.2	4.1
papryka czerwona, słodka	37.5	0.25 średniej sztuki	12.0	0.5	0.2	2.5
migdały, łuskane	15.0	1 łyżka	86.8	3.2	7.5	3.2
ocet balsamiczny	3.0	1 łyżeczka	2.6	0.0	0.0	0.5
bazylia świeża	1.0		0.2	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>269.5</b>		<b>359.4</b>	<b>11.2</b>	<b>19.4</b>	<b>40.0</b>

# DZIEŃ 2

## I POSIŁEK

369 KCAL

Ryż na mleku owsianym z tartą gruszką:

Ryż ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W międzyczasie gruszkę zetrzyj na tarce i skrop sokiem z cytryny. Orzechy i wiórki kokosowe podpraż na patelni. Ryż wymieszaj z mlekiem, dodaj tartą gruszkę i posyp mieszanką orzechów i wiórków.

### RYŻ NA MLEKU OWSIANYM Z TARTĄ GRUSZKĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ryż brązowy	45.0	3 łyżki	150.8	3.2	0.9	34.6
gruszka	156.0	1 średnia sztuka	90.5	0.9	0.3	22.5
sok z cytryny	5.0	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
orzechy laskowe	7.5	0.5 łyżki	50.0	1.1	4.7	1.1
wiórki kokosowe	3.0	1 łyżeczka	19.7	0.2	1.9	0.8
mleko owsiane	125.0	0.5 szklanki	57.5	0.7	1.6	10.2
RAZEM	341.5		369.4	6.1	9.4	69.5

## II POSIŁEK

96 KCAL

Wszystkie składniki zmiksuj, możesz dodać więcej wody.

### KOKTAJL Z MANGO I OGÓRKA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ogórek	72.0	2 gruntowy	10.1	0.5	0.1	2.1
mango	121.0	0.5 sztuki	83.5	0.6	0.4	20.6
woda	125.0	0.5 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
imbir korzeń	2.0	0.5 cm kawałek	1.6	0.0	0.0	0.4
mięta zielona, świeża	2.0		0.9	0.1	0.0	0.2
RAZEM	322.0		96.0	1.2	0.5	23.2

**III POSIŁEK****391 KCAL**

Wątróbkę dokładnie oczyść. Cebulę pokrój w piórka, jabłko obierz i pokrój na kawałki. Na patelni rozgrzej 1/2 łyżki oliwy. Wrzuć pokrojoną cebulę i smaż do zarumienienia (w międzyczasie polej odrobiną wody, żeby zmiękła i dodaj jabłko). Gotową cebulkę i jabłko przełóż na talerz. Na patelnię wlej resztę oliwy. Wątróbkę dopraw samym pieprzem i smaż przez około 10 minut, z obu stron. Pod koniec smażenia dodaj cebulę, jabłko i całość dopraw solą. W garnku ugotuj ziemniaki. Zjedz wątróbkę z kapustą kiszoną i ugotowanymi ziemniakami.

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

**WĄTRÓBKA Z CEBULKĄ I JABŁKIEM, Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ KISZONĄ - 1 porcja**

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
wątróbka indycza	120.0	porcja	153.6	21.9	6.6	0.0
cebula	35.0	0.5 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
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
jabłko	94.0	0.5 średniej sztuki	47.0	0.4	0.4	11.4
kapusta kiszona	110.0	1 szklanka	17.6	1.2	0.2	3.7
ziemniaki	112.5	1.5 średniej sztuki	86.6	2.3	0.1	19.7
<b>RAZEM</b>	<b>481.5</b>		<b>390.6</b>	<b>26.4</b>	<b>15.4</b>	<b>37.9</b>

**IV POSIŁEK****179 KCAL**

Czekoladowy batonik ze śliwkami - 1 sztuka.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Czekoladowy batonik ze śliwkami	93.0	1 sztuka	179.4	3.2	4.1	34.2
<b>RAZEM</b>	<b>93.0</b>		<b>179.4</b>	<b>3.2</b>	<b>4.1</b>	<b>34.2</b>

**V POSIŁEK****359 KCAL**

\*Porcja z poprzedniego dnia.

**SALATKA Z FIGAMI, MIGDAŁAMI I KRUSZONYM TOFU - 1 porcja**

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
rukola	20.0	1 garść	5.0	0.5	0.1	0.7
figi, suszone	35.0	2.5 sztuki	108.8	1.3	0.4	27.3
tofu naturalne	40.0	kawałek	50.0	4.8	3.0	0.9
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
pomidorki koktajlowe	100.0	5 sztuk	20.0	0.9	0.2	4.1
papryka czerwona, słodka	37.5	0.25 średniej sztuki	12.0	0.5	0.2	2.5
migdały, łuskane	15.0	1 łyżka	86.8	3.2	7.5	3.2
ocet balsamiczny	3.0	1 łyżeczka	2.6	0.0	0.0	0.5
bazyliia świeża	1.0		0.2	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>269.5</b>		<b>359.4</b>	<b>11.2</b>	<b>19.4</b>	<b>40.0</b>

# DZIEŃ 3

## I POSIŁEK

419 KCAL

Z podanych składników przygotuj kanapkę.

### KANAPKI Z TOFU, MUSZTARDĄ I PAPRYKĄ - 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
musztarda	20.0	1 łyżka	33.0	1.1	1.3	4.4
sałata	10.0	2 liście	1.4	0.1	0.0	0.3
papryka czerwona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
tofu naturalne	100.0	porcja	125.0	12.0	7.5	2.3
<b>RAZEM</b>	<b>305.0</b>		<b>419.4</b>	<b>21.3</b>	<b>16.2</b>	<b>42.9</b>

## II POSIŁEK

179 KCAL

Czekoladowy batonik ze śliwkami - 1 sztuka.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Czekoladowy batonik ze śliwkami	93.0	1 sztuka	179.4	3.2	4.1	34.2
<b>RAZEM</b>	<b>93.0</b>		<b>179.4</b>	<b>3.2</b>	<b>4.1</b>	<b>34.2</b>

## III POSIŁEK

391 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### WĄTRÓBKA Z CEBULKĄ I JABŁKIEM, Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ KISZONĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
wątróbka indycza	120.0	porcja	153.6	21.9	6.6	0.0
cebula	35.0	0.5 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
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
jabłko	94.0	0.5 średniej sztuki	47.0	0.4	0.4	11.4
kapusta kiszona	110.0	1 szklanka	17.6	1.2	0.2	3.7
ziemniaki	112.5	1.5 średniej sztuki	86.6	2.3	0.1	19.7
<b>RAZEM</b>	<b>481.5</b>		<b>390.6</b>	<b>26.4</b>	<b>15.4</b>	<b>37.9</b>

## IV POSIŁEK

167 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 - bazylija, kolendra, oregano) wymieszaj i dodaj do sałatki.

### SALAATKA Z POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH I PAPRYKI Z OLIWKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pomidorki koktajlowe	200.0	10 sztuk	40.0	1.8	0.4	8.2
papryka żółta, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	20.3	0.8	0.2	4.7
rukola	40.0	2 garście	10.0	1.0	0.3	1.5
zioła prowansalskie	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
oliwa z oliwek	8.0	1 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>345.0</b>		<b>166.8</b>	<b>4.3</b>	<b>10.6</b>	<b>16.5</b>

Buraczki umyj (większe przekrój), każdy zawiń w kawałek folii aluminiowej, ułóż na blasze do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piecz przez 1 godzinę, następnie wyjmij z folii i obierz ze skórek. Pokrój na mniejsze kawałki. W garnku rozgrzej oliwę i na wolnym ogniu zeszklij cebulę oraz czosnek. Dodaj buraczki, tymianek oraz sól i pieprz do smaku. Podsmaż przez 4 minuty, następnie włącz sok z pomarańczy oraz wodę. Gotuj pod przykryciem przez 10 minut. Zmiksuj na puree i ewentualnie jeszcze dopraw do smaku. Zupę podgrzej przed podaniem.

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

ZUPA KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW						
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
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
cebula	35.0	0.5 średniej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	2.0	2 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
woda	250.0	1 szklanka	0.0	0.0	0.0	0.0
sok ze świeżej pomarańczy	100.0	0.5 szklanki	45.0	0.7	0.2	10.4
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
tymianek świeży	3.0	1 łyżeczka (posiekanego)	3.0	0.2	0.1	0.7
<b>RAZEM</b>	<b>694.0</b>		<b>261.1</b>	<b>6.9</b>	<b>8.7</b>	<b>42.9</b>



# DZIEŃ 4

## I POSIŁEK

368 KCAL

Na patelni rozgrzej oliwę, pomidory pokrój w kostkę i wrzuć na patelnię, dodaj jajka i wymieszaj aż jajka się zetną. Dopraw do smaku i posyp szczypiorkiem. Zjedz z chlebem.

### JAJECZNICA Z POMIDORAMI - 1 porcja

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
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
jaja kurze całe	100.0	2 sztuki (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
szczypiorek	8.0	1 łyżka	2.7	0.3	0.1	0.3
pomidory, czerwone	192.0	1 średnia sztuka	32.6	1.7	0.4	6.9
<b>RAZEM</b>	<b>360.0</b>		<b>367.6</b>	<b>18.2</b>	<b>21.6</b>	<b>24.0</b>

## II POSIŁEK

167 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 - bazylija, kolendra, oregano) wymieszaj i dodaj do sałatki.

### SALAATKA Z POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH I PAPRYKI Z OLIWKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pomidorki koktajlowe	200.0	10 sztuk	40.0	1.8	0.4	8.2
papryka żółta, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	20.3	0.8	0.2	4.7
rukola	40.0	2 garście	10.0	1.0	0.3	1.5
zioła prowansalskie	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
oliwa z oliwek	8.0	1 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>345.0</b>		<b>166.8</b>	<b>4.3</b>	<b>10.6</b>	<b>16.5</b>

## III POSIŁEK

400 KCAL

Na dnie głębokiego rondla rozgrzej oliwę. Pokrojoną w kostkę cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek podsmaż około 2 minut. Dodaj starty na tarce o drobnych oczkach imbir i drobno posiekaną papryczkę chili. Batata obierz i pokrój w kostkę o wielkości 1 x 1 cm. Tak samo pokrój paprykę. Dodaj do rondla. Wymieszaj, Dodaj pomidory z puszki, soczewicę, curry, mleczko kokosowe. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Całość zalej bulionem (lub wodą). Gotuj kolejne 10 minut. Jeśli danie jest zbyt gęste, dodaj więcej bulionu. Danie podawaj obficie posypane posiekaną pietruszką oraz skropione sokiem z limonki.

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

### JEDNOGARNKOWA POTRAWKA Z SOCZEWICĄ, BATATEM I PAPRYKĄ - 1 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	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	1.5	0.5 małego ząbka	2.3	0.1	0.0	0.5
imbir korzeń	5.0	0.5 kawałka	4.0	0.1	0.0	0.9
papryka czerwona, hot chili	2.5	0.5 kawałka	1.0	0.0	0.0	0.2
batat (patat)	115.0	0.5 sztuki	98.9	1.8	0.1	23.1
papryka czerwona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
mleko kokosowe, w puszcze, light	50.0	0.25 szklanki	36.0	0.3	3.5	1.1
pomidory w puszcze	200.0	0.5 puszki	46.0	2.0	0.0	12.0
curry w proszku	1.0	1 szczypta	3.3	0.1	0.1	0.6
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
wywar/bulion warzywny	115.0	0.5 szklanki	6.1	0.2	0.1	1.1
sok z cytryny	2.5	0.25 łyżki	0.5	0.0	0.0	0.2
natka pietruszki	10.0	1 łyżka posiekanej	4.1	0.4	0.0	0.9
soczewica z puszki	132.5	0.5 puszki	141.8	11.3	0.9	6.2
<b>RAZEM</b>	<b>749.0</b>		<b>399.9</b>	<b>18.0</b>	<b>7.4</b>	<b>54.8</b>

**IV POSIŁEK****179 KCAL**

Czekoladowy batonik ze śliwkami - 1 sztuka.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Czekoladowy batonik ze śliwkami	93.0	1 sztuka	179.4	3.2	4.1	34.2
<b>RAZEM</b>	<b>93.0</b>		<b>179.4</b>	<b>3.2</b>	<b>4.1</b>	<b>34.2</b>

**V POSIŁEK****261 KCAL**

\*Porcja z poprzedniego dnia.

**ZUPA KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW**

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
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
cebula	35.0	0.5 średniej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	2.0	2 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
woda	250.0	1 szklanka	0.0	0.0	0.0	0.0
sok ze świeżej pomarańczy	100.0	0.5 szklanki	45.0	0.7	0.2	10.4
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
tymianek świeży	3.0	1 łyżeczka (posiekanego)	3.0	0.2	0.1	0.7
<b>RAZEM</b>	<b>694.0</b>		<b>261.1</b>	<b>6.9</b>	<b>8.7</b>	<b>42.9</b>

# DZIEŃ 5

## I POSIŁEK

331 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 - 1 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	80.0	1 mała sztuka	77.6	0.8	0.2	18.8
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	256.0		330.9	4.4	21.1	32.6

## II POSIŁEK

155 KCAL

Zjedz jako przekąskę.

### KALAREPA + NASIONA SŁONECZNIKA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
słonecznik, nasiona	15.0	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
kalarepa	204.0	1 średnia sztuka	67.3	4.5	0.6	13.3
RAZEM	219.0		154.9	7.6	8.3	16.3

## III POSIŁEK

400 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### JEDNOGARNKOWA POTRAWKA Z SOCZEWICĄ, BATATEM I PAPRYKĄ - 1 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	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	1.5	0.5 małego ząbka	2.3	0.1	0.0	0.5
imbir korzeń	5.0	0.5 kawałka	4.0	0.1	0.0	0.9
papryka czerwona, hot chili	2.5	0.5 kawałka	1.0	0.0	0.0	0.2
batat (patat)	115.0	0.5 sztuki	98.9	1.8	0.1	23.1
papryka czerwona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
pomidory w puszcze	200.0	0.5 puszki	46.0	2.0	0.0	12.0
curry w proszku	1.0	1 szczypta	3.3	0.1	0.1	0.6
mleko kokosowe, w puszcze, light	50.0	0.25 szklanki	36.0	0.3	3.5	1.1
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
wywar/bulion warzywny	115.0	0.5 szklanki	6.1	0.2	0.1	1.1
sok z cytryny	2.5	0.25 łyżki	0.5	0.0	0.0	0.2
natka pietruszki	10.0	1 łyżka posiekanej	4.1	0.4	0.0	0.9
soczewica z puszki	132.5	0.5 puszki	141.8	11.3	0.9	6.2
RAZEM	749.0		399.9	18.0	7.4	54.8

## IV POSIŁEK

279 KCAL

Zrób ciasto ze składników na 3 porcje\*:

- masło orzechowe 50 g
- płatki owsiane 75 g
- jabłko 375 g
- miód 17 g
- ekstrakt waniliowy (można pominąć) 1g
- cynamon szczypta

Jabłka obrać, pokroić w kostkę i udusić (do tej szarlotki potrzebne jest 600g musu jabłkowego). Wszystkie składniki wymieszać. Wyłożyć do okrągłej formy. Piec 30 minut w temperaturze 180 st. Wystudzić i podzielić na porcje.

\*całość podzielić na 3 części. Na przekąskę zjedz 1 kawałek.

## SZARLOTKA Z PŁATKÓW OWSIANYCH - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
masło orzechowe	16.7	0.2 porcji	101.7	4.3	8.2	2.7
płatki owsiane	25.0	0.2 porcji	94.0	3.0	1.8	17.3
jabłko	125.0	0.2 porcji	62.5	0.5	0.5	15.1
miód pszczeni	5.8	0.2 łyżki	18.6	0.0	0.0	4.6
ekstrakt waniliowy	0.3	0.2 kilka kropel	1.0	0.0	0.0	0.0
cynamon mielony	0.3	0.2 łyżeczki	0.8	0.0	0.0	0.3
<b>RAZEM</b>	<b>173.2</b>		<b>278.6</b>	<b>7.8</b>	<b>10.5</b>	<b>40.1</b>

## V POSIŁEK

344 KCAL

Jajka wbij do miski, roztrzep, dodaj płatki owsiane. Dopraw solą, pieprzem i chili, dodaj wodę i wymieszaj. Odstaw na około 15 min. W tym czasie przygotuj formę. Blaszka 22 cm na 22 cm. Po 15 min dodaj posiekaną natkę pietruszki lub koperek. Dodaj pokrojonego wędzonego łososa, dokładnie wymieszaj i wstaw do nagrzanego piekarnika na około 15 min. Po tym czasie wyjmij z piekarnika i przestudź.

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

## PIECZONA OWSIANKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jaja kurze całe	75.0	1.5 sztuki (kl. wagowa M)	105.0	9.4	7.3	0.5
płatki owsiane	40.0	4 łyżki	150.4	4.8	2.9	27.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
woda	20.0	20 ml	0.0	0.0	0.0	0.0
łosoś, wędzony	50.0	porcja	81.0	10.8	4.2	0.0
natka pietruszki	12.0	2 łyżeczki posiekanej	4.9	0.5	0.0	1.1
chili w proszku	1.0	1 szczypta	2.8	0.1	0.1	0.5
<b>RAZEM</b>	<b>199.0</b>		<b>344.1</b>	<b>25.5</b>	<b>14.5</b>	<b>29.7</b>

# DZIEŃ 6

## I POSIŁEK

344 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### PIECZONA OWSIANKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jaja kurze całe	75.0	1.5 sztuki (kl. wagowa M)	105.0	9.4	7.3	0.5
płatki owsiane	40.0	4 łyżki	150.4	4.8	2.9	27.7
woda	20.0	20 ml	0.0	0.0	0.0	0.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
łosoś, wędzony	50.0	porcja	81.0	10.8	4.2	0.0
natka pietruszki	12.0	2 łyżeczki posiekanej	4.9	0.5	0.0	1.1
chili w proszku	1.0	1 szczypta	2.8	0.1	0.1	0.5
RAZEM	199.0		344.1	25.5	14.5	29.7

## II POSIŁEK

184 KCAL

Awokado rozgnieć widelcem. Dodaj sok z cytryny i dopraw. Wymieszaj. Marchew obierz i pokrój w słupki, a paprykę w dość duże paski. Zjedz warzywa z pastą.

### SŁUPKI WARZYW + PASTA Z AWOKADO - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
awokado	70.0	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
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
chili w proszku	1.0		2.8	0.1	0.1	0.5
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
marchew	105.0	1 średnia sztuka	34.6	1.1	0.2	9.1
papryka czerwona, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
RAZEM	263.0		184.4	3.7	11.5	21.1

## III POSIŁEK

333 KCAL

Mięso chwilę powyrabiaj dłonią. Na patelni na 1 łyżeczce oliwy zeszklij pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodaj starty czosnek, kmin rzymski, suszone oregano i smaż przez minutę. Wlej drugą łyżkę oliwy i dodaj cukinię startą na tarce o dużych oczkach. Smaż przez ok. 2 - 3 minuty. Zawartość patelni przestudź, dodaj do mięsa, dopraw natką pietruszki, solą i pieprzem. Wymieszaj i uformuj w dłoniach nieduże kotleciki. Rozgrzej patelnię grillową, burgery kładź na patelnię, grilluj po około 2,5 minuty z każdej strony, na średnim ogniu. Ugotuj ziemniaki.

Buraka i marchew obierz i zetrzyj na tarce (połowę na grubych, połowę na drobnych oczkach), a cebulę pokrój w drobną kostkę. Dodaj oliwę i przyprawy. Wymieszaj.

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

### KOTLETY MIELONE Z CUKINIĄ Z ZIEMNIACZKAMI I SURÓWKA Z BURAKA I MARCHEWKI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi indyka, bez skóry mielone	120.0	1 porcja	100.8	23.0	0.8	0.0
oliwa z oliwek	4.0	1 łyżeczka	35.9	0.0	4.0	0.0
cebula	70.0	0.5 małej sztuki	23.1	1.0	0.3	4.8
cukinia	112.0	0.5 mniejsza sztuka	19.0	1.3	0.1	3.6
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
oregano suszone	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
kmin rzymski	1.0	1 szczypta	3.8	0.2	0.2	0.4
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
burak	101.0	1 mała sztuka	42.4	1.8	0.1	9.6
marchew	80.0	1 mała sztuka	26.4	0.8	0.2	7.0
cebula czerwona	25.0	0.5 małej sztuki	11.5	0.3	0.0	2.7
ziemniaki	75.0	1 średnia sztuka	57.8	1.5	0.1	13.1
RAZEM	600.0		332.8	30.6	5.9	44.1

## IV POSIŁEK

279 KCAL

Szarlotka z płatków owsianych - 1 porcja.

## SZARLOTKA Z PŁATKÓW OWSIANYCH - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
masło orzechowe	16.7	0.2 porcji	101.7	4.3	8.2	2.7
płatki owsiane	25.0	0.2 porcji	94.0	3.0	1.8	17.3
jabłko	125.0	0.2 porcji	62.5	0.5	0.5	15.1
miód pszczeli	5.8	0.2 łyżki	18.6	0.0	0.0	4.6
ekstrakt waniliowy	0.3	0.2 kilka kropel	1.0	0.0	0.0	0.0
cynamon mielony	0.3	0.2 łyżeczki	0.8	0.0	0.0	0.3
<b>RAZEM</b>	<b>173.2</b>		<b>278.6</b>	<b>7.8</b>	<b>10.5</b>	<b>40.1</b>

## V POSIŁEK

287 KCAL

Warzywa obierz i pokrój na kawałki. Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż czosnek i cebulę. Do garnka przełóż czosnek i cebulę oraz warzywa. Zalej wywarem. Dopraw. Zmiksuj, gdy dynia zmięknie. Całość posyp świeżo posiekaną natką pietruszki i pestkami dyni.

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

## AROMATYCZNA ZUPA DYNIOWA Z KMINKIEM - 420 kcal

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Dynia	200.0	1 porcja	56.0	2.6	0.6	15.4
seler korzeniowy	30.0	1 mały kawałek na zupę	9.0	0.5	0.1	2.3
pietruszka, korzeń	25.0	1 mały kawałek na zupę	11.8	0.7	0.1	2.6
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
cebula	30.0	0.5 małej sztuki	9.9	0.4	0.1	2.1
curry w proszku	2.0	1 szczypta	6.5	0.3	0.3	1.1
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
kminek zwyczajny	2.0	1 szczypta	6.7	0.4	0.3	1.0
marchew	150.0	1 duża sztuka	49.5	1.5	0.3	13.1
natka pietruszki	10.0	1 łyżka posiekanej	4.1	0.4	0.0	0.9
dynia, pestki	10.0	1 łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
<b>RAZEM</b>	<b>470.0</b>		<b>286.9</b>	<b>9.4</b>	<b>14.4</b>	<b>41.3</b>

# DZIEŃ 7

## I POSIŁEK

385 KCAL

Jajko wymieszaj z płatkami i cynamonem. Rozgrzej patelnię bez dodatku tłuszczu. Smaż placek 3-4 minuty z każdej strony, pod przykryciem. Awokado rozgnieć widelcem i wymieszaj z miodem i kakao. Gotowy placek posmaruj kremem.

### PLACUSZEK OWSIANY Z NUTELLĄ Z AWOKADO

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
płatki owsiane	35.0	3.5 łyżki	131.6	4.2	2.5	24.3
jaja kurze całe	50.0	1 sztuka (kl. wagowa M)	70.0	6.3	4.8	0.3
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
awokado	70.0	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
kakao naturalne	4.0	1 łyżeczka	18.4	0.7	0.9	2.0
miód pszczeli	14.0	1 łyżeczka	44.7	0.0	0.0	11.1
<b>RAZEM</b>	<b>174.0</b>		<b>385.4</b>	<b>12.6</b>	<b>19.0</b>	<b>43.7</b>

## II POSIŁEK

208 KCAL

Do mleka wsyp nasiona i dokładnie wymieszaj. Odstaw na kilka godzin lub na całą noc. Po tym czasie na wierzch połóż pokrojone kiwi (nie dodawaj kiwi od razu, bo mleko może się zważyć).

### CHIA Z KIWI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
nasiona chia, suszone	15.0	1.5 łyżki	72.9	2.5	4.6	6.3
kiwi	81.0	1 mała sztuka	48.6	0.7	0.4	11.3
mleko owsiane	187.5	0.75 szklanki	86.3	1.1	2.3	15.3
<b>RAZEM</b>	<b>283.5</b>		<b>207.8</b>	<b>4.3</b>	<b>7.3</b>	<b>32.9</b>

## III POSIŁEK

333 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### KOTLETY MIELONE Z CUKINIĄ Z ZIEMNIACZKAMI I SURÓWKA Z BURAKA I MARCHEWKI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi indyka, bez skóry mielone	120.0	1 porcja	100.8	23.0	0.8	0.0
oliwa z oliwek	4.0	1 łyżeczka	35.9	0.0	4.0	0.0
cebula	70.0	0.5 małej sztuki	23.1	1.0	0.3	4.8
cukinia	112.0	0.5 mniejsza sztuka	19.0	1.3	0.1	3.6
natka pietruszki	6.0	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
oregano suszone	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
kmin rzymski	1.0	1 szczypta	3.8	0.2	0.2	0.4
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
burak	101.0	1 mała sztuka	42.4	1.8	0.1	9.6
marchew	80.0	1 mała sztuka	26.4	0.8	0.2	7.0
cebula czerwona	25.0	0.5 małej sztuki	11.5	0.3	0.0	2.7
ziemniaki	75.0	1 średnia sztuka	57.8	1.5	0.1	13.1
<b>RAZEM</b>	<b>600.0</b>		<b>332.8</b>	<b>30.6</b>	<b>5.9</b>	<b>44.1</b>

## IV POSIŁEK

278 KCAL

Szarlotka z płatków owsianych - 1 porcja.

### SZARLOTKA Z PŁATKÓW OWSIANYCH - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
masło orzechowe	16.7	0.2 porcji	101.5	4.3	8.2	2.7
płatki owsiane	25.0	0.2 porcji	94.0	3.0	1.8	17.3
jabłko	125.0	0.2 porcji	62.5	0.5	0.5	15.1
miód pszczeli	5.8	0.2 łyżki	18.6	0.0	0.0	4.6
ekstrakt waniliowy	0.3	0.2 kilka kropel	1.0	0.0	0.0	0.0
cynamon mielony	0.3	0.2 łyżeczki	0.8	0.0	0.0	0.3
<b>RAZEM</b>	<b>173.2</b>		<b>278.4</b>	<b>7.8</b>	<b>10.5</b>	<b>40.1</b>

\*Porcja z poprzedniego dnia.

## AROMATYCZNA ZUPA DYNIOWA Z KMINKIEM - 420 kcal

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Dynia	200.0	1 porcja	56.0	2.6	0.6	15.4
seler korzeniowy	30.0	1 mały kawałek na zupę	9.0	0.5	0.1	2.3
pietruszka, korzeń	25.0	1 mały kawałek na zupę	11.8	0.7	0.1	2.6
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
cebula	30.0	0.5 małej sztuki	9.9	0.4	0.1	2.1
curry w proszku	2.0	1 szczypta	6.5	0.3	0.3	1.1
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
kminek zwyczajny	2.0	1 szczypta	6.7	0.4	0.3	1.0
marchew	150.0	1 duża sztuka	49.5	1.5	0.3	13.1
natka pietruszki	10.0	1 łyżka posiekanej	4.1	0.4	0.0	0.9
dynia, pestki	10.0	1 łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
<b>RAZEM</b>	<b>470.0</b>		<b>286.9</b>	<b>9.4</b>	<b>14.4</b>	<b>41.3</b>



# LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

PRODUKT				
Czekoladowy batonik ze śliwkami	4 sztuki	420 [g]	jogurt kokosowy bez cukru	1.1 opakowanie 180 [g]
tofu naturalne	1 opakowanie	180 [g]	wywar/bulion warzywny	1 szklanka 230 [g]
BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA				
dynia, pestki	2 łyżki	27 [g]	migdały, łuskane	2 łyżki 30 [g]
nasiona chia, suszone	1.5 łyżki	15 [g]	orzechy laskowe	1.5 łyżki 23 [g]
słonecznik, nasiona	1 łyżka	15 [g]	wiórki kokosowe	1 łyżeczka 3.0 [g]
DODATKI DO DAŃ				
masło orzechowe	0.6 porcji	60 [g]	musztarda	1 łyżka 20 [g]
sok z cytryny	5 łyżek	50 [g]		
MIĘSO I PRZETWORY				
mięso z piersi indyka, bez skóry mielone	2 porcje	240 [g]	wątróbka indycza	2 porcje 240 [g]
NABIAŁ I JAJA				
jaja kurze całe	6 sztuk (kl. wagowa M)	350 [g]		
NAPOJE ALKOHOLOWE				
wino białe, wytrawne	0.5 lampki	50 [g]		
NAPOJE BEZALKOHOLOWE				
mleko owsiane	1.25 szklanki	320 [g]	sok ze świeżej pomarańczy	1 szklanka 200 [g]
woda		800 [g]		
OWOCE I PRZETWORY				
awokado	1 sztuka	210 [g]	banan	1 mała sztuka 130 [g]
figi, suszone	5 sztuk	80 [g]	gruszka	1 średnia sztuka 210 [g]
jabłko	3 średnie sztuki	800 [g]	kiwi	1 mała sztuka 100 [g]
mango	1 sztuka	360 [g]	mleko kokosowe, w puszcze, light	0.5 szklanki 100 [g]
oliwki zielone marynowane, konserwowe	10 sztuk	31 [g]		
PRZYPRAWY I ZIOŁA				
bazylia świeża		3.2 [g]	chili w proszku	3.0 [g]
curry w proszku	4 szczypty	6 [g]	cynamon mielony	3 szczypty 2.9 [g]
ekstrakt waniliowy	0.6 kilka kropel	0.9 [g]	kmin rzymski	2 szczypty 2.0 [g]
kminek zwyczajny	2 szczypty	4.0 [g]	mięta zielona, świeża	15 [g]
ocet balsamiczny	2 łyżeczki	6 [g]	oregano suszone	2 szczypty 2.0 [g]
pieprz czarny mielony	14 szczypta	14 [g]	sól	18 szczypta do smaku 18 [g]
tymianek świeży	2 łyżeczki (posiekanego)	9 [g]	zioła prowansalskie	2 szczypty 2.0 [g]
RYBY I OWOCE MORZA				
krewetki, mieszane gatunki, świeże	1 porcja	100 [g]	łosoś, wędzony	2 porcje 100 [g]
SŁODYCZE				
kakao naturalne	1 łyżeczka	4.0 [g]	miód pszczeły	0.1 szklanki 32 [g]
TŁUSZCZE				
oliwa z oliwek	15 łyżek	120 [g]		
WARZYWA I PRZETWORY				
batat (patat)	1 sztuka	260 [g]	burak	2 duże sztuki 1050 [g]
cebula	7 małych sztuk	550 [g]	cebula czerwona	1 mała sztuka 60 [g]
cukinia	1 mniejsza sztuka	260 [g]	czosnek	8 małych ząbków 28 [g]
Dynia	2 porcje	700 [g]	groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	1 puszka po odsączeniu 240 [g]
imbir korzeń		16 [g]	kalarepa	1 średnia sztuka 300 [g]
kapusta kiszona	2 szklanki	220 [g]	marchew	5 średnich sztuk 800 [g]
natka pietruszki	10 łyżka posiekanej	100 [g]	ogórek	4 gruntowy 200 [g]
papryka czerwona, hot chili		35 [g]	papryka czerwona, słodka	2.5 średniej sztuki 450 [g]
papryka żółta, słodka	1 średnia sztuka	190 [g]	pietruszka, korzeń	2 mały kawałek na zupe 80 [g]
pomidorki koktajlowe	30 sztuk	600 [g]	pomidory w puszcze	1 puszka 400 [g]
pomidory, czerwone	2 średnie sztuki	370 [g]	rukola	6 garści 120 [g]
sałata	2 liście	14 [g]	seler korzeniowy	2 mały kawałek na zupe 100 [g]
soczewica z puszki	1 puszka	270 [g]	szczypiorek	1 łyżka 9 [g]

ziemniaki	5 średnich sztuk	500 [g]			
ZBOŻOWE					
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	4 kromki	200 [g]	płatki owsiane	19 łyżek	190 [g]
ryż brązowy	6 łyżek	90 [g]			