



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



WERSJA WEGAŃSKA  
DIETA NA 1400 KCAL

7 dni

---



DZIEŃ 1	I posiłek	Nocna owsianka orzechowa z malinami	IV posiłek	Koktajl czekoladowy
	II posiłek	Batonik Morelowe love	V posiłek	Placki z cukinii i batata
	III posiłek	Potrawka z groszkiem, białą fasolą i ziemniakami		
DZIEŃ 2	I posiłek	Malinowy budyń jaglany	IV posiłek	Batonik Morelowe love
	II posiłek	Marchewka i migdały	V posiłek	Placki z cukinii i batata
	III posiłek	Potrawka z groszkiem, białą fasolą i ziemniakami		
DZIEŃ 3	I posiłek	Kanapka z pesto i tofu	IV posiłek	Sałatka ogórkowa z tofu
	II posiłek	Batonik Morelowe love	V posiłek	Meksykańska sałatka z ryżem, papryką i fasolą
	III posiłek	Naleśniki gryczane ze szpinakiem i pieczarkami		
DZIEŃ 4	I posiłek	Naleśniki gryczane z masłem orzechowym i kiwi	IV posiłek	Batonik Morelowe love
	II posiłek	Błyskawiczna sałatka z pomidorków i tofu	V posiłek	Meksykańska sałatka z ryżem, papryką i fasolą
	III posiłek	Naleśniki gryczane ze szpinakiem i pieczarkami		
DZIEŃ 5	I posiłek	Chlebek bananowy z jogurtem kokosowym	IV posiłek	Chlebek bananowy
	II posiłek	Kiwi i orzechy	V posiłek	Zupa krem z kalafiora
	III posiłek	Risotto z dynią		
DZIEŃ 6	I posiłek	Chlebek bananowy z jogurtem kokosowym	IV posiłek	Chlebek bananowy
	II posiłek	Marchewka i migdały	V posiłek	Zupa krem z kalafiora
	III posiłek	Risotto z dynią		
DZIEŃ 7	I posiłek	Szakszuka wegańska	IV posiłek	Batonik Morelowe love
	II posiłek	Chlebek bananowy	V posiłek	Sałatka z kaszą jaglaną, groszkiem i oliwkami
	III posiłek	Sałatka z kaszą jaglaną, groszkiem i oliwkami		

# DZIEŃ 1

## I POSIŁEK

332 KCAL

Nocna owsianka orzechowa:

W słoiczku wymieszaj płatki owsiane, masło orzechowe, mleko, posiekane orzechy, erytrytol i pokrojone suszone morele. Wstaw na noc do lodówki, rano owsianka będzie gotowa.

### NOCNA OWSIANKA ORZECHOWA Z MALINAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tluszcz [g]	węglow. og. [g]
płatki owsiane	30.0	3 łyżki	112.8	3.6	2.2	20.8
mleko owsiane	250.0	1 szklanka	115.0	1.4	3.1	20.4
maliny, mrożone	100.0	porcja	43.0	1.3	0.3	12.0
masło orzechowe	10.0	1 łyżeczka	60.9	2.6	4.9	1.6
erytrytol	5.0	1 łyżeczka	0.0	0.0	0.0	5.0
<b>RAZEM</b>	<b>395.0</b>		<b>331.7</b>	<b>8.9</b>	<b>10.5</b>	<b>59.8</b>

## II POSIŁEK

186 KCAL

Batonik Morelowe love:

Składniki na 10 porcji:

- 1 szklanka suszonych moreli
- 1/2 szklanki orzechów nerkowca
- 1/2 szklanki wiórek kokosowych
- 1/3 szklanki płatków owsianych
- 3 łyżki płynnego syropu klonowego
- 1 łyżka roztopionego oleju kokosowego
- 2 łyżki zmielonego siemienia lnianego
- Szczypta soli

- Papier do pieczenia
- Blacha 20cmx20cm
- Blender

Przygotowanie:

Wszystkie składniki włożyć do blendera i dokładnie zmiksować. Wyjąć i przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wyrównać zwilżoną dłonią. Włożyć do zamrażarki na 1 h. Po tym czasie wyjąć i pokroić. Można przechowywać batony w lodówce nawet do 2 tygodni.

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tluszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik Morelowe love	47.0	1 sztuka	186.1	3.1	7.6	28.7
<b>RAZEM</b>	<b>47.0</b>		<b>186.1</b>	<b>3.1</b>	<b>7.6</b>	<b>28.7</b>

## III POSIŁEK

369 KCAL

Na patelni podsmaż posiekaną cebulę, dodaj pomidory i zielony groszek oraz czosnek i przyprawy. Podsmaż chwilę. Dodaj pokrojone ziemniaki, fasolę i lekki bulion lub wodę. Nakryj pokrywką. Zmniejsz ogień i dusić aż ziemniaki będą miękkie. Podawaj z natką pietruszki.

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

### POTRAWKA Z GROSZKIEM, BIAŁĄ FASOLĄ I ZIEMNIAKAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tluszcz [g]	węglow. og. [g]
wywar warzywny (porcja)	115.0	0.5 szklanki	8.1	1.8	0.3	9.4
Fasola biała z puszki	131.0	0.5 puszki	149.3	9.6	0.4	27.8
cebula	17.5	0.25 małej sztuki	5.8	0.2	0.1	1.2
groszek zielony, mrożony	100.0	0.25 opakowania	83.0	6.4	0.4	16.3
pomidory w puszcze	200.0	0.5 puszki	46.0	2.0	0.0	12.0
ziemniaki	75.0	1 średnia sztuka	57.8	1.5	0.1	13.1
czosnek	6.0	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	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
natka pietruszki	10.0	1 łyżka posiekanej	4.1	0.4	0.0	0.9
<b>RAZEM</b>	<b>657.5</b>		<b>368.8</b>	<b>22.6</b>	<b>1.6</b>	<b>83.9</b>

## IV POSIŁEK

253 KCAL

Czekoladę posiekaj. Wszystkie składniki zmiksuj z mlekiem.

## KOKTAJL CZEKOLADOWY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
banan	80.0	1 mała sztuka	77.6	0.8	0.2	18.8
kakao naturalne	4.0	1 łyżeczka	18.4	0.7	0.9	2.0
mleko owsiane	220.0	1 szklanka	101.2	1.2	2.7	18.0
czekolada 70% kakao	10.0	1 kostka	55.9	0.7	3.4	5.7
<b>RAZEM</b>	<b>314.0</b>		<b>253.1</b>	<b>3.4</b>	<b>7.3</b>	<b>44.4</b>

## V POSIŁEK

340 KCAL

2 łyżki siemienia lnianego zalej odrobiną ciepłej wody, wymieszaj i odstaw aż zrobi się lepki glutek, który zastąpi jajko. Cukinię i batata zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Odsącz nadmiar wody. Dodaj mąkę, glutek z siemienia lnianego, koperek i przyprawy. Wymieszaj. Na patelni rozgrzej oliwę. Łyżką nakładaj porcję na patelnię. Smaż z obu stron na złoty kolor.

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

## PLACKI Z CUKINII I BATATA - 1 porcja

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
cukinia	200.0	1 mniejsza sztuka	34.0	2.4	0.2	6.4
batat (patat)	100.0	0.5 małej sztuki	86.0	1.6	0.1	20.1
Siemię lniane mielone	24.0	2 łyżki	60.2	7.4	3.4	6.9
koperek świeży	10.0	1 łyżka posiekanego	4.3	0.3	0.1	0.7
mąka owsiana	20.0	2 łyżki	80.8	2.9	1.8	13.1
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
<b>RAZEM</b>	<b>364.0</b>		<b>339.6</b>	<b>14.8</b>	<b>13.5</b>	<b>48.0</b>

# DZIEŃ 2

## I POSIŁEK

348 KCAL

Maliny rozgnieć i przetrzyj przez sitko, odrzuć pesteczki. Kaszę jaglaną wypłucz pod ciepłą wodą kilkakrotnie, odcedź. Do garnuszka z wrzącą wodą wsyp kaszę, dodaj sól. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz moc palnika i gotuj na małym ogniu, przez około 15 minut do miękkości lub do momentu, gdy cała woda odparuje (pod koniec gotowania można dolać 2 łyżki wody w razie potrzeby). Jeszcze gorącą kaszę zmiksuj do otrzymania bardzo gładkiej masy. Dodaj mleko i puree malinowe. Zmiksuj do otrzymania gładkiej mieszanki o konsystencji budyniu. Posyp posiekanymi migdałami.

### MALINOWY BUDYŃ JAGLANY

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kasza jaglana	50.0	3 łyżki	174.0	5.3	1.5	35.8
migdały, łuskane	15.0	1 łyżka	86.8	3.2	7.5	3.2
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
mleko owsiane	125.0	0.5 szklanki	57.5	0.7	1.6	10.2
woda	125.0	0.5 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
maliny	70.0	1 garść	30.1	0.9	0.2	8.4
<b>RAZEM</b>	<b>386.0</b>		<b>348.5</b>	<b>10.0</b>	<b>10.7</b>	<b>57.6</b>

## II POSIŁEK

143 KCAL

Na przekąskę zjedz słupki marchewki i migdały.

### MARCHEWKA I MIGDAŁY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
marchew	170.0	1 duża sztuka	56.1	1.7	0.3	14.8
migdały, łuskane	15.0	1 łyżka	86.8	3.2	7.5	3.2
<b>RAZEM</b>	<b>185.0</b>		<b>142.9</b>	<b>4.9</b>	<b>7.8</b>	<b>18.0</b>

## III POSIŁEK

369 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### POTRAWKA Z GROSZKIEM, BIAŁĄ FASOLĄ I ZIEMNIAKAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
wywar warzywny (porcja)	115.0	0.5 szklanki	8.1	1.8	0.3	9.4
Fasola biała z puszki	131.0	0.5 puszki	149.3	9.6	0.4	27.8
cebula	17.5	0.25 małej sztuki	5.8	0.2	0.1	1.2
groszek zielony, mrożony	100.0	0.25 opakowania	83.0	6.4	0.4	16.3
pomidory w puszcze	200.0	0.5 puszki	46.0	2.0	0.0	12.0
ziemniaki	75.0	1 średnia sztuka	57.8	1.5	0.1	13.1
czosnek	6.0	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	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
natka pietruszki	10.0	1 łyżka posiekanej	4.1	0.4	0.0	0.9
<b>RAZEM</b>	<b>657.5</b>		<b>368.8</b>	<b>22.6</b>	<b>1.6</b>	<b>83.9</b>

## IV POSIŁEK

186 KCAL

Batonik Morelowe love - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik Morelowe love	47.0	1 sztuka	186.1	3.1	7.6	28.7
<b>RAZEM</b>	<b>47.0</b>		<b>186.1</b>	<b>3.1</b>	<b>7.6</b>	<b>28.7</b>

## V POSIŁEK

340 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

## PLACKI Z CUKINII I BATATA - 1 porcja

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
cukinia	200.0	1 mniejsza sztuka	34.0	2.4	0.2	6.4
batat (patat)	100.0	0.5 małej sztuki	86.0	1.6	0.1	20.1
koperek świeży	10.0	1 łyżka posiekanego	4.3	0.3	0.1	0.7
mąka owsiana	20.0	2 łyżki	80.8	2.9	1.8	13.1
Siemię lniane mielone	24.0	2 łyżki	60.2	7.4	3.4	6.9
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
<b>RAZEM</b>	<b>364.0</b>		<b>339.6</b>	<b>14.8</b>	<b>13.5</b>	<b>48.0</b>

# DZIEŃ 3

## I POSIŁEK

320 KCAL

Zjedz kanapkę z pesto, rukolą i tofu. Do kanapki zjedz dużego pomidora z ziołami.

### KANAPKA Z PESTO I TOFU

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	287.0	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
ziona prowansalskie	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4
rukola	10.0	0.5 garści	2.5	0.3	0.1	0.4
tofu wędzone	60.0	0.3 opakowania	80.4	7.8	4.8	1.4
pesto z bazylią	20.0	1 łyżka	68.0	0.7	6.9	1.3
<b>RAZEM</b>	<b>428.0</b>		<b>320.3</b>	<b>15.0</b>	<b>15.9</b>	<b>29.3</b>

## II POSIŁEK

186 KCAL

Batonik Morelowe love - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik Morelowe love	47.0	1 sztuka	186.1	3.1	7.6	28.7
<b>RAZEM</b>	<b>47.0</b>		<b>186.1</b>	<b>3.1</b>	<b>7.6</b>	<b>28.7</b>

## III POSIŁEK

407 KCAL

Siemię lniane zalej odrobiną ciepłej wody, wymieszaj i odstaw aż zrobi się lepki glutek, który zastąpi jajko. Do miski wsyp mąkę, dodaj glutek z siemienia, sól i wodę, zmiksuj na gładką masę, aby ciasto nie miało grudek. Na patelni rozgrzej oliwę, możesz rozsmarować ją ręcznikiem papierowym i wylej porcję ciasta. Smaż kilka minut a następnie przewróć na drugą stronę. Smaż minutę i zdejmij z patelni. Przygotuj farsz: Pokrój pieczarki i podduś na patelni na odrobinie oliwy z solą. Szpinak rozmroź a następnie wrzuc na rozgrzaną patelnię do pieczarek, dodaj wyciśnięty czosnek, śmietankę, ulubione zioła, sól i pieprz. Wymieszaj aż szpinak zmięknie. Na gotowego naleśnika wyłóż szpinak i zawiń w rulon.

\*Przygotuj 2 porcje farszu i 3 porcje naleśników (podany przepis jest na 1 porcję)

### NALEŚNIKI GRYCZANE ZE SZPINAKIEM I PIECZARKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pieczarka biała	72.0	4 sztuki	15.1	1.9	0.3	1.9
mąka gryczana, z całego ziarna gryki	55.0	4 łyżki	184.3	6.9	1.7	38.8
Siemię lniane mielone	12.0	1 łyżka	30.1	3.7	1.7	3.5
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
woda	100.0	0.5 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
roślinna śmietanka 31%	20.0	2 łyżki	58.1	0.1	6.2	0.5
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
szpinak, mrożony	225.0	0.5 opakowania	42.8	5.2	0.9	6.1
<b>RAZEM</b>	<b>496.0</b>		<b>406.7</b>	<b>18.1</b>	<b>18.8</b>	<b>51.7</b>

## IV POSIŁEK

220 KCAL

Ogórki pokrój w kostkę. Pokrusz tofu. Wymieszaj wszystkie składniki z rukolą. Polej sosem z oliwy, pesto, soku z cytryny i dopraw do smaku.

## SAŁATKA OGÓRKOWA Z TOFU - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ogórek	111.0	1 krótki szklarniowy	15.5	0.8	0.1	3.2
rukola	40.0	2 garście	10.0	1.0	0.3	1.5
koperek świeży	8.0	1 łyżeczka	3.4	0.3	0.1	0.6
tofu wędzone	60.0	0.3 opakowania	80.4	7.8	4.8	1.4
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
pesto z bazylią	10.0	0.5 łyżki	34.0	0.4	3.5	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
<b>RAZEM</b>	<b>249.0</b>		<b>219.8</b>	<b>10.4</b>	<b>16.8</b>	<b>8.6</b>

## V POSIŁEK

292 KCAL

Ryż ugotuj al dente. Paprykę pokrój w drobną kostkę, pomidorki na połówki i wymieszaj w misce z fasolą czerwoną z puszki. Dodaj ryż. W szklance wymieszaj oliwę, sok z cytryny, łyżeczkę koncentratu pomidorowego dobrej jakości oraz przyprawy - paprykę w proszku (ostrą lub słodką), suszone oregano, sól i pieprz. Wymieszaj sos z sałatką.

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

## MEKSYKAŃSKA SAŁATKA Z RYŻEM, PAPRYKĄ I FASOLĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ryż brązowy	30.0	2 łyżki	100.5	2.1	0.6	23.0
fasola czerwona, konserwowa	70.0	0.5 mini puszka	60.9	5.7	0.4	8.6
pomidorki koktajlowe	80.0	4 sztuki	16.0	0.7	0.2	3.3
papryka żółta, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	20.3	0.8	0.2	4.7
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
papryka, mielona	1.0	1 szczypta	2.8	0.1	0.1	0.5
oregano suszone	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
koncentrat pomidorowy	13.0	1 łyżeczka	12.6	0.7	0.2	2.2
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>290.0</b>		<b>292.1</b>	<b>10.4</b>	<b>9.7</b>	<b>44.4</b>



# DZIEŃ 4

## I POSIŁEK

421 KCAL

Porcję naleśników z poprzedniego dnia posmaruj masłem orzechowym i ułóż na nich plasterki kiwi. Zawień w trójkąty.

### NALEŚNIKI GRYCZANE Z MASŁEM ORZECHOWYM I KIWI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kiwi	81.0	1 mała sztuka	48.6	0.7	0.4	11.3
masło orzechowe	20.0	2 łyżeczki	121.8	5.2	9.8	3.2
mąka gryczana, z całego ziarna gryki	55.0	4 łyżki	184.3	6.9	1.7	38.8
Siemię lniane mielone	12.0	1 łyżka	30.1	3.7	1.7	3.5
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
woda	100.0	0.5 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	4.0	0.5 łyżki	35.9	0.0	4.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>273.0</b>		<b>420.6</b>	<b>16.6</b>	<b>17.6</b>	<b>56.8</b>

## II POSIŁEK

156 KCAL

Pomidorki pokrój na pół, tofu w kostkę i wymieszaj z rukolą. Skrop oliwą i sokiem z cytryny, dopraw ziołami, solą i pieprzem.

### BŁYSKAWICZNA SAŁATKA Z POMIDORKÓW I TOFU - 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
rukola	40.0	2 garście	10.0	1.0	0.3	1.5
tofu wędzone	60.0	0.3 opakowania	80.4	7.8	4.8	1.4
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
zioła prowansalskie	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.1	0.4
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
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
<b>RAZEM</b>	<b>315.0</b>		<b>155.6</b>	<b>10.9</b>	<b>7.6</b>	<b>12.8</b>

## III POSIŁEK

407 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### NALEŚNIKI GRYCZANE ZE SZPINAKIEM I PIECZARKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pieczarka biała	72.0	4 sztuki	15.1	1.9	0.3	1.9
mąka gryczana, z całego ziarna gryki	55.0	4 łyżki	184.3	6.9	1.7	38.8
Siemię lniane mielone	12.0	1 łyżka	30.1	3.7	1.7	3.5
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
woda	100.0	0.5 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
roślinna śmietanka 31%	20.0	2 łyżki	58.1	0.1	6.2	0.5
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
szpinak, mrożony	225.0	0.5 opakowania	42.8	5.2	0.9	6.1
<b>RAZEM</b>	<b>496.0</b>		<b>406.7</b>	<b>18.1</b>	<b>18.8</b>	<b>51.7</b>

## IV POSIŁEK

186 KCAL

Batonik Morelowe love - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tluszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik Morelowe love	47.0	1 sztuka	186.1	3.1	7.6	28.7
<b>RAZEM</b>	<b>47.0</b>		<b>186.1</b>	<b>3.1</b>	<b>7.6</b>	<b>28.7</b>

## V POSIŁEK

292 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

## MEKSYKAŃSKA SAŁATKA Z RYŻEM, PAPRYKĄ I FASOLĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tluszcz [g]	węglow. og. [g]
ryż brązowy	30.0	2 łyżki	100.5	2.1	0.6	23.0
fasola czerwona, konserwowa	70.0	0.5 mini puszka	60.9	5.7	0.4	8.6
pomidorki koktajlowe	80.0	4 sztuki	16.0	0.7	0.2	3.3
papryka żółta, słodka	75.0	0.5 średniej sztuki	20.3	0.8	0.2	4.7
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
papryka, mielona	1.0	1 szczypta	2.8	0.1	0.1	0.5
oregano suszone	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
koncentrat pomidorowy	13.0	1 łyżeczka	12.6	0.7	0.2	2.2
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>290.0</b>		<b>292.1</b>	<b>10.4</b>	<b>9.7</b>	<b>44.4</b>

# DZIEŃ 5

## I POSIŁEK

381 KCAL

Banany obierz ze skórki i rozgnieć je widelcem. Wrzuć je do miski. Dodaj wszystkie składniki. Wymieszaj. Dodaj posiekaną czekoladę i orzechy włoskie. Wymieszaj i przełóż do blachy 22x12 cm. Nagrzej piekarnik na 180 stopni. Włóż ciasto do piekarnika i piecz około 40-45 minut. Wyjmij ciasto, pokrój kiedy ostygnie. Można przechowywać w lodówce 5-8 dni. Zjedz porcję z jogurtem na śniadanie.

\*Przygotuj 5 porcji chlebka (podany przepis jest na 1 porcję)

Składniki na 5 porcji:

- banan 200 g - 2 sztuki
- mąka owsiana 90 g - 9 łyżek
- kakao naturalne 15 g - 1.5 łyżki
- olej kokosowy 25 g - 3 łyżeczki
- proszek do pieczenia 5 g
- orzechy włoskie 15 g - 0.2 szklanki
- czekolada 70% kakao 25 g - 2.5 kostka
- siemię lniane 24 g - 2 łyżki
- cynamon mielony 5 g - 5 szczypt
- erytrytol 30 g - 3 łyżki

### CHLEBEK BANANOWY Z JOGURTEM KOKOSOWYM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jogurt kokosowy, naturalny bez cukru	160.0	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
banan	40.0	0.5 małej sztuki	38.8	0.4	0.1	9.4
mąka owsiana	18.0	1.8 łyżek	72.7	2.6	1.6	11.8
kakao naturalne	3.0	0.3 łyżki	13.8	0.5	0.7	1.5
olej kokosowy	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
Siemię lniane mielone	3.4	0.3 łyżki	8.5	1.1	0.5	1.0
proszek do pieczenia	1.0		1.7	0.1	0.0	0.4
orzechy włoskie	3.0		20.0	0.5	1.8	0.5
czekolada 70% kakao	5.0	0.5 kostka	27.9	0.3	1.7	2.8
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
erytrytol	6.0	0.6 łyżki	0.0	0.0	0.0	6.0
<b>RAZEM</b>	<b>245.4</b>		<b>381.4</b>	<b>7.0</b>	<b>22.7</b>	<b>45.0</b>

## II POSIŁEK

132 KCAL

Zjedz owoc i orzechy na przekąskę.

### KIWI I ORZECHY - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kiwi	81.0	1 mała sztuka	48.6	0.7	0.4	11.3
orzechy nerkowca	15.0	1 łyżka	83.0	2.7	6.6	4.5
<b>RAZEM</b>	<b>96.0</b>		<b>131.6</b>	<b>3.5</b>	<b>7.0</b>	<b>15.8</b>

### III POSIŁEK

393 KCAL

Cebulkę pokroić w kostkę, czosnek grubo posiekać, dynię obrać, wyjąć pestki i pokroić w kostkę. Naszykować bulion w garnku i podgrzewać na małym ogniu – żeby ciągle był gorący. Na dnie dużej patelni rozgrzać oliwę, dodać cebulkę, czosnek i smażyć przez 1 minutę. Następnie dodać dynię i smażyć razem przez kolejne 2 – 3 minuty, po czym dodać ryż i dokładnie wymieszać. I od teraz wlewać po 2 głębokie łyżki gorącego bulionu. Proces potrwa około 18 – 20 minut, risotto jest gotowe, kiedy ryż jest lekko al dente i zachował swój kształt. Całe liście jarmużu zanurzyć w gotującym się bulionie na 1 minutę, po czym przełożyć do zimnej wody. Tak zahartowane pokroić na grube paski. Gotowe risotto doprawić gałką. Dokładnie wymieszać, na wierzchu posypać dużą ilością pieprzu, wymieszać z liśćmi jarmużu i posypać płatkami drożdżowymi.

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

#### RISOTTO Z DYNIA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
dynia piżmowa, surowa	200.0	porcja	90.0	2.0	0.2	23.4
ryż brązowy	45.0	3 łyżki	150.8	3.2	0.9	34.6
płatki drożdżowe (drożdże nieaktywne)	10.0	łyżka	32.0	4.7	0.5	0.9
wywar warzywny (porcja)	250.0	1 szklanka	17.5	4.0	0.8	20.5
cebula	35.0	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
gałka muszkatołowa, mielona	1.0	1 szczypta	5.3	0.1	0.4	0.5
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
jarmuż	20.0	1 garść	7.2	0.7	0.1	1.2
<b>RAZEM</b>	<b>574.0</b>		<b>393.1</b>	<b>15.4</b>	<b>10.9</b>	<b>85.1</b>

### IV POSIŁEK

231 KCAL

Chlebek bananowy - 1 porcja.

#### CHLEBEK BANANOWY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
banan	40.0	0.5 małej sztuki	38.8	0.4	0.1	9.4
mąka owsiana	18.0	1.8 łyżek	72.7	2.6	1.6	11.8
kakao naturalne	3.0	0.3 łyżki	13.8	0.5	0.7	1.5
olej kokosowy	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
proszek do pieczenia	1.0		1.7	0.1	0.0	0.4
orzechy włoskie	3.0		20.0	0.5	1.8	0.5
Siemię lniane mielone	3.4	0.3 łyżki	8.5	1.1	0.5	1.0
czekolada 70% kakao	5.0	0.5 kostka	27.9	0.3	1.7	2.8
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
erytrytol	6.0	0.6 łyżki	0.0	0.0	0.0	6.0
<b>RAZEM</b>	<b>85.4</b>		<b>230.5</b>	<b>5.5</b>	<b>11.4</b>	<b>34.3</b>

### V POSIŁEK

291 KCAL

Wywar lub wodę zagotuj. Na patelni rozgrzej oliwę, podsmaż posiekaną cebulkę i czosnek. Dodaj do wywaru. Kalafiora umyj, podziel na różyczki i wrzuć do gotującego się wywaru, gotuj do miękkości (w międzyczasie dodaj pokrojonego w kostkę ziemniaka). Dopraw solą. Zblenduj ze śmietanką i posypać natką pietruszki.

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

#### ZUPA KREM Z KALAFIORA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kalafior	350.0	0.5 sztuki	94.5	8.4	0.7	17.5
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
wywar warzywny (porcja)	250.0	1 szklanka	17.5	4.0	0.8	20.5
natka pietruszki	10.0	1 łyżka posiekanej	4.1	0.4	0.0	0.9
ziemniaki	75.0	1 sztuka	57.8	1.5	0.1	13.1
roślinna śmietanka 31%	10.0	1 łyżka	29.1	0.1	3.1	0.2
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
cebula	35.0	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
<b>RAZEM</b>	<b>742.0</b>		<b>290.8</b>	<b>15.1</b>	<b>12.8</b>	<b>55.7</b>

# DZIEŃ 6

## I POSIŁEK

363 KCAL

Chlebek bananowy z jogurtem kokosowym.

\*(Zostaw 2 łyżki - 20 g jogurtu) do pasty do kolacji.

### CHLEBEK BANANOWY Z JOGURTEM KOKOSOWYM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jogurt kokosowy, naturalny bez cukru	140.0	1 opakowanie bez 2 łyżek	132.0	1.3	9.9	9.4
banan	40.0	0.5 małej sztuki	38.8	0.4	0.1	9.4
mąka owsiana	18.0	1.8 łyżek	72.7	2.6	1.6	11.8
kakao naturalne	3.0	0.3 łyżki	13.8	0.5	0.7	1.5
olej kokosowy	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
proszek do pieczenia	1.0		1.7	0.1	0.0	0.4
orzechy włoskie	3.0		20.0	0.5	1.8	0.5
Siemię lniane mielone	3.4	0.3 łyżki	8.5	1.1	0.5	1.0
czokolada 70% kakao	5.0	0.5 kostka	27.9	0.3	1.7	2.8
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
erytrytol	6.0	0.6 łyżki	0.0	0.0	0.0	6.0
<b>RAZEM</b>	<b>225.4</b>		<b>362.6</b>	<b>6.8</b>	<b>21.3</b>	<b>43.7</b>

## II POSIŁEK

143 KCAL

Na przekąskę zjedz słupki marchewki i migdały.

### MARCHEWKA I MIGDAŁY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
marchew	170.0	1 duża sztuka	56.1	1.7	0.3	14.8
migdały, łuskane	15.0	1 łyżka	86.8	3.2	7.5	3.2
<b>RAZEM</b>	<b>185.0</b>		<b>142.9</b>	<b>4.9</b>	<b>7.8</b>	<b>18.0</b>

## III POSIŁEK

393 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

### RISOTTO Z DYNIA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
dynia piżmowa, surowa	200.0	porcja	90.0	2.0	0.2	23.4
ryż brązowy	45.0	3 łyżki	150.8	3.2	0.9	34.6
płatki drożdżowe (drożdże nieaktywne)	10.0	łyżka	32.0	4.7	0.5	0.9
wywar warzywny (porcja)	250.0	1 szklanka	17.5	4.0	0.8	20.5
cebula	35.0	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
gałka muszkatołowa, mielona	1.0	1 szczypta	5.3	0.1	0.4	0.5
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
jarmuż	20.0	1 garść	7.2	0.7	0.1	1.2
<b>RAZEM</b>	<b>574.0</b>		<b>393.1</b>	<b>15.4</b>	<b>10.9</b>	<b>85.1</b>

## IV POSIŁEK

231 KCAL

Chlebek bananowy - 1 porcja

## CHLEBEK BANANOWY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
banan	40.0	0.5 małej sztuki	38.8	0.4	0.1	9.4
mąka owsiana	18.0	1.8 łyżek	72.7	2.6	1.6	11.8
kakao naturalne	3.0	0.3 łyżki	13.8	0.5	0.7	1.5
olej kokosowy	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
proszek do pieczenia	1.0		1.7	0.1	0.0	0.4
orzechy włoskie	3.0		20.0	0.5	1.8	0.5
Siemię lniane mielone	3.4	0.3 łyżki	8.5	1.1	0.5	1.0
czekolada 70% kakao	5.0	0.5 kostka	27.9	0.3	1.7	2.8
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
erytrytol	6.0	0.6 łyżki	0.0	0.0	0.0	6.0
<b>RAZEM</b>	<b>85.4</b>		<b>230.5</b>	<b>5.5</b>	<b>11.4</b>	<b>34.3</b>

## V POSIŁEK

291 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia.

## ZUPA KREM Z KALAFIORA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kalafior	350.0	0.5 sztuki	94.5	8.4	0.7	17.5
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
wywar warzywny (porcja)	250.0	1 szklanka	17.5	4.0	0.8	20.5
natka pietruszki	10.0	1 łyżka posiekanej	4.1	0.4	0.0	0.9
ziemniaki	75.0	1 sztuka	57.8	1.5	0.1	13.1
roślinna śmietanka 31%	10.0	1 łyżka	29.1	0.1	3.1	0.2
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
cebula	35.0	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
<b>RAZEM</b>	<b>742.0</b>		<b>290.8</b>	<b>15.1</b>	<b>12.8</b>	<b>55.7</b>

# DZIEŃ 7

## I POSIŁEK

305 KCAL

Pokrój paprykę. Przygotuj pomidory: sparz, obierz ze skórki (opcjonalnie), pokrój na ćwiartki, wykrój szypułki, miąższ pokrój w kosteczkę. Na niedużą patelnię (około 20 cm średnicy) włóż olej oraz pokrojony na cienkie plasterki czosnek i paprykę, chwilę podsmaż. Pomidory włóż (razem z całym sokiem) na patelnię, dopraw solą, pieprzem, oregano i chili, dodaj białko konopne i smaż przez około 4 minuty. Zjed z chlebkiem.

### SZAKSZUKA WEGAŃSKA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
tomato, czerwone	384.0	2 średnie sztuki	65.3	3.5	0.8	13.8
papryka czerwona, słodka	150.0	1 średnia sztuka	48.0	2.0	0.8	9.9
olej kokosowy	3.0	0.5 łyżeczki	26.8	0.0	3.0	0.0
czosnek	2.0	0.5 ząbka	3.0	0.1	0.0	0.7
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
białko konopne	10.0	1 łyżka	35.8	5.0	1.0	2.7
oregano suszone	1.0	1 szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
<b>RAZEM</b>	<b>603.0</b>		<b>305.2</b>	<b>14.3</b>	<b>9.2</b>	<b>44.5</b>

## II POSIŁEK

231 KCAL

Chlebek bananowy - 1 porcja.

### CHLEBEK BANANOWY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
banan	40.0	0.5 małej sztuki	38.8	0.4	0.1	9.4
mąka owsiana	18.0	1.8 łyżek	72.7	2.6	1.6	11.8
kakao naturalne	3.0	0.3 łyżki	13.8	0.5	0.7	1.5
olej kokosowy	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
proszek do pieczenia	1.0		1.7	0.1	0.0	0.4
Siemię lniane mielone	3.4	0.3 łyżki	8.5	1.1	0.5	1.0
orzechy włoskie	3.0		20.0	0.5	1.8	0.5
czokolada 70% kakao	5.0	0.5 kostka	27.9	0.3	1.7	2.8
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
erytrytol	6.0	0.6 łyżki	0.0	0.0	0.0	6.0
<b>RAZEM</b>	<b>85.4</b>		<b>230.5</b>	<b>5.5</b>	<b>11.4</b>	<b>34.3</b>

## III POSIŁEK

331 KCAL

Kaszę i groszek ugotuj. Oliwki i pomidory suszone posiekaj, dodaj do ugotowanej kaszy i groszku, wymieszaj z pestkami dyni i posikaną natką pietruszki. Sok z cytryny wymieszaj z oliwą, dopraw solą i pieprzem. Sos wymieszaj z sałatką.

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

### SALATKA Z KASZĄ JAGLANĄ, GROSZKIEM I OLIWKAMI - 1 porcja

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
groszek zielony, mrożony	100.0	0.2 opakowania (np. Iglotex, Hortex)	83.0	6.4	0.4	16.3
oliwki czarne marynowane	18.0	6 sztuk	22.5	0.3	2.3	0.7
Pomidory suszone w oliwie	20.0	2 sztuki	41.4	1.8	1.3	4.9
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
dynia, pestki	5.0	1 łyżeczka	28.6	1.2	2.3	0.9
natka pietruszki	18.0	3 łyżeczki posiekanej	7.4	0.8	0.1	1.6
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
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>211.0</b>		<b>330.7</b>	<b>14.4</b>	<b>9.5</b>	<b>51.5</b>

## IV POSIŁEK

186 KCAL

Batonik Morelowe love - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tluszcz [g]	węglow. og. [g]
Batonik Morelowe love	47.0	1 sztuka	186.1	3.1	7.6	28.7
<b>RAZEM</b>	<b>47.0</b>		<b>186.1</b>	<b>3.1</b>	<b>7.6</b>	<b>28.7</b>

## V POSIŁEK

331 KCAL

\*Porcja z obiadu.

## SAŁATKA Z KASZĄ JAGLANĄ, GROSZKIEM I OLIWKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tluszcz [g]	węglow. og. [g]
kasza jaglana	36.0	2 łyżki	125.3	3.8	1.0	25.8
groszek zielony, mrożony	100.0	0.2 opakowania (np. Iglotex, Hortex)	83.0	6.4	0.4	16.3
oliwki czarne marynowane	18.0	6 sztuk	22.5	0.3	2.3	0.7
Pomidory suszone w oliwie	20.0	2 sztuki	41.4	1.8	1.3	4.9
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
dynia, pestki	5.0	1 łyżeczka	28.6	1.2	2.3	0.9
natka pietruszki	18.0	3 łyżeczki posiekanej	7.4	0.8	0.1	1.6
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
oliwa z oliwek	2.0	1 łyżeczka	17.9	0.0	2.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>211.0</b>		<b>330.7</b>	<b>14.4</b>	<b>9.5</b>	<b>51.5</b>



# LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

PRODUKT				
Batonik Morelowe love	5 sztuk	240 [g]	roślinna śmietanka 31%	6 łyżek 60 [g]
tofu wędzone	0.9 opakowania	180 [g]	wywar warzywny (porcja)	5 szklanek 1750 [g]
RÓŻNE				
Fasola biała z puszki	1 puszka	270 [g]	jogurt kokosowy, naturalny bez cukru	2 opakowania 300 [g]
BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA				
dynia, pestki	2 łyżeczki	14 [g]	migdały, łuskane	3 łyżki 45 [g]
orzechy nerkowca	1 łyżka	15 [g]	orzechy włoskie	0.2 szklanki 34 [g]
Siemię lniane mielone	8.5 łyżek	110 [g]		
DODATKI DO DAŃ				
erytrytol	7 łyżeczek	35 [g]	koncentrat pomidorowy	2 łyżeczki 26 [g]
masło orzechowe	3 łyżeczki	30 [g]	pesto z bazylią	1.5 łyżki 30 [g]
płatki drożdżowe (drożdże nieaktywne)	2 łyżki	20 [g]	sok z cytryny	6 łyżek 60 [g]
NAPOJE BEZALKOHOLOWE				
mleko owsiane	2.5 szklanki	600 [g]	woda	2 szklanki 430 [g]
OWOCE I PRZETWORY				
banan	2.5 średniej sztuki	450 [g]	kiwi	2 małe sztuki 200 [g]
maliny	1 garść	70 [g]	maliny, mrożone	1 porcja 100 [g]
oliwki czarne marynowane	12 sztuk	43 [g]		
PRZYPRAWY I ZIOŁA				
białko konopne	1 łyżka	10 [g]	chili pieprz cayenne	3 szczypty 3.0 [g]
cynamon mielony	5 szczypt	5.0 [g]	gałka muskatołowa, mielona	2 szczypty 2.0 [g]
koperek świeży	3 łyżka posiekanego	28 [g]	oregano suszone	3 szczypty 3.0 [g]
papryka, mielona	2 szczypty	2.0 [g]	pieprz czarny	3 szczypty 3.0 [g]
pieprz czarny mielony	10 szczypt	10 [g]	proszek do pieczenia	5.0 [g]
sól	11 szczypta do smaku	11 [g]	sól himalajska	8 szczypt 8 [g]
zioła prowansalskie	2 szczypty	2.0 [g]		
SŁODYCZE				
czekolada 70% kakao	3.5 kostka	35 [g]	kakao naturalne	2 łyżki 19 [g]
TŁUSZCZE				
olej kokosowy	5.5 łyżeczek	28 [g]	oliwa z oliwek	12 łyżek 100 [g]
WARZYWA I PRZETWORY				
batat (patat)	1 mała sztuka	220 [g]	cebula	1 średnia sztuka 200 [g]
cukinia	2 mniejsza sztuka	460 [g]	czosnek	6 średnich ząbków 37 [g]
dynia piżmowa, surowa	2 porcje	480 [g]	fasola czerwona, konserwowa	1 mini puszka 140 [g]
grostek zielony, mrożony	1 opakowanie (np. Iglotex, Hortex)	400 [g]	jarmuż	2 garście 70 [g]
kalafior	1 sztuka	1150 [g]	marchew	2 duże sztuki 460 [g]
natka pietruszki	13 łyżeczka posiekanej	80 [g]	ogórek	1 krótki szklarniowy 160 [g]
papryka czerwona, słodka	1 średnia sztuka	180 [g]	papryka żółta, słodka	1 średnia sztuka 190 [g]
pieczarka biała	8 sztuk	170 [g]	pomidorki koktajlowe	18 sztuk 360 [g]
Pomidory suszone w oliwie	4 sztuki	40 [g]	pomidory w puszcze	1 puszka 400 [g]
pomidory, czerwone	6 małych sztuk	700 [g]	rukola	5 garści 90 [g]
szpinak, mrożony	1 opakowanie	450 [g]	ziemniaki	4 średnie sztuki 400 [g]
ZBOŻOWE				
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	2 kromki	100 [g]	kasza jaglana	7 łyżek 130 [g]
mąka gryczana, z całego ziarna gryki	12 łyżek	170 [g]	mąka owsiana	13 łyżek 130 [g]
płatki owsiane	3 łyżki	30 [g]	ryż brązowy	10 łyżek 150 [g]