

2 dni –

Śniadanie:

- 3 kromki chleba białkowego + 1 łyżka masła + 3 plastry dobrego jakościowo żółtego sera 3x10g + dowolne warzywo

Drugie śniadanie:

- ciasto rafaello – ¼ porcji

Obiad:

- roladki z wątróbki lub indyka
- 5 łyżek ugotowanej kaszy pęczak + łyżka masła
- gotowany burak (może być gotowy z Lidla) polany 1 łyżką oliwy z oliwek, posypany ziołami i 1 łyżką nasion słonecznika

Kolacja:

- duszony szpinak: 300g rozmrożonego lub świeżego szpinaku + 1 łyżka tłuszczu + 3 łyżki soku z cytryny + czosnek + 100g jogurtu greckiego + sól, pieprz
- 5 łyżek ugotowanej kaszy pęczak

BIAŁKOWY DOMOWY CHLEB (10 KROMEK=4 DNI)

- 250g półtłustego twarogu
- 3 jajka
- pół szklanki płatków owsianych
pół szklanki nasion słonecznika lub pestek dyni lub pomieszane ziarna np. sezam, chia, siemię lniane, pestki, nasiona
- 1/3 łyżeczki sody oczyszczonej, szczypta soli
Zblendować i wstawić do piekarnika na godzinę na 180 stopni. Trzymać w lodówce.

CIASTO RAFAELLO (4 PORCJE):

- szklanka ugotowanej kaszy jaglanej
- mleko kokosowe z puszki 200ml (pół puszki)
- 1/3 szklanki rozpuszczonego oleju kokosowego
- 3/4 szklanki wiórków kokosowych
- 1 łyżka miodu, łyżeczka soku z cytryny
Wszystkie składniki (oprócz migdałów) zblendować do gładkiego kremu, przełożyć do naczynia, posypać górę wiórkami i wstawić do lodówki na 12h.

ROLADKI Z WĄTRÓBKĄ LUB INDYKĄ (2 DNI):

- 4 świeże wątróbki drobiowe przekrojone na pół 4x80g LUB 4 plastry indyka 4x100g
- 1 łyżeczka soli, czosnek
- 4 plastry boczku, przekrojonych na pół 4x10g
Rozgrzać piekarnik na funkcji „grill” na 180 stopni. Każdą połówkę wątróbki/indyka oprószyć solą. Wokół wątróbki/indyka zawinąć plasterki boczku, zabezpieczyć wykałaczką. Ułożyć na kratce do pieczenia. Piec przez 10 minut. Odwrócić, piec kolejne 10 minut, aż mięso się upiecze.

*Wartość energetyczna: 2100 kcal
węglowodany: 26%,
białka: 20%,
tłuszcze: 54%*

2 dni –

Śniadanie:

- 2 kromki chleba białkowego + 1 łyżka masła + 1 średnie awokado pokrojone w plasterki + dowolne warzywo

Drugie śniadanie:

- ciasto rafaello – ¼ porcji

Obiad:

- halibut lub łosoś w imbirze i cytrynie
- 5 łyżek ugotowanego ryżu paraboiled + łyżka masła
- rucola (2 garści) + 1 ogórek kiszony + pomidor + 2 pomidory suszone z oleju + szczypiorek + 1 łyżka oliwy z oliwek

Kolacja:

- garść dowolnej sałaty + puszka tuńczyka w sosie własnym 100g + pół papryki + pomidor + 1 łyżka oliwy z oliwek + 1 łyżka nasion słonecznika

HALIBUT LUB ŁOSOŚ W IMBIRZE I CYTRYNIE (2 PORCJE)

-2 filety halibuta lub łososa (2x150g)

-sok z 1 cytryny

-korzeń imbiru

-2 łyżki oleju

-3 łyżki posiekanego koperku

-3 łyżki posiekanej natki pietruszki

-sól, pieprz

Kawałki łososa posolić i popieprzyć z obu stron. Rozgrzać w patelni olej, dusić na nim łososa na średnim ogniu przez 3 minuty. Obrąć i pokroić w cieniutkie plasterki imbir - tyle, by otrzymać zawartość 1 płaskiej łyżki. Gdy łosoś się dobrze zezłoci, odwrócić go na drugą stronę, posypać imbirem, wlać sok z 1/2 cytryny, dusić 1 min, posypać natką i koperkiem, dolać resztę soku z cytryny, przykryć i dusić jeszcze 2 min.

Wartość energetyczna: 2100 kcal

węglowodany: 26%,

białka: 19%,

tluszcz: 55%,

2 dni –

Śniadanie:

- 4 łyżki płatków owsianych + 1 łyżka siemienia lnianego + 2 łyżki dowolnych pestek np. dyni lub słonecznika + 1 łyżka masła + pół tartej gruszki + cynamon, imbir (płatki gotować na wodzie, zetrzeć jabłko i dodać przyprawy wraz z masłem)

Drugie śniadanie:

- sałatka: sałata, pomidor, ogórek, 50g sera koziego, 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki nasion słonecznika

Obiad:

- szybka zupa z soczewicy 300ml
- 2 łyżki prażonych pestek słonecznika
- 4 łyżki ugotowanego brązowego ryżu – dodać do zupy
- 2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju lnianego lub masła – do zupy

Kolacja:

- 110g (pół opakowania) sera halloumi (m.in. w Lidlu, Biedronce – w lodówce)
podduszonego na patelni
- 1 pomidor
- łyżka oliwy z oliwek

SZYBKA ZUPA Z SOCZEWICY (2 PORCJE):

- 1/4 szklanki suchej czerwonej soczewicy (lub cała puszka soczewicy)
- 1/2 paczki (200g) mrożonej (lub świeża) włoszczyzny krojonej w paski
- 1 ząbek czosnku
- 1 papryka
- 1 łyżeczka curry w proszku
- 2-3 łyżki soku z cytryny
- sól, chili, imbir, kurkuma, kumin do smaku

Włoszczyznę zalać 3 szklankami wrzącej wody i gotować na wolnym ogniu. Dodać suchą czerwoną soczewicę, paprykę pokrojoną w kostkę i zmiążdżony czosnek, curry, sól, chili i kumin. Gotować ok. 15-20 min. Zblendować.

*Wartość energetyczna: 2100kcal
węglowodany: 25%,
białka: 18%,
tłuszcze: 57%,*

2 dni –

Śniadanie:

- jajecznica z 3 jajek z 2 plasterkami wędliny na 1 łyżce oleju kokosowego
- pomidor

Drugie śniadanie:

- kefir naturalny 400ml
- jabłko

Obiad:

- pstrąg w migdałach
- 5 łyżek ugotowanego brązowego ryżu
- 3-4 ogórki kiszane

Kolacja:

- dowolna zupa z samych warzyw 400-500ml (Lidl/Żabka/Fresh/) LUB domowa zupa, ale na wywarze warzywnym
- 4 łyżki ugotowanego brązowego ryżu – do zupy
- 2 łyżki nasion słonecznika – do zupy

PRZEPIS NA PSTRAGA W MIGDAŁACH (1 PORCJA):

- 300g pstrąga
- około 30 g płatków migdałowych
- jajko
- przyprawy

Filety przyprawić, namoczyć w jajku z jednej strony i z tej samej obtoczyć w migdałach .
Rybę migdałami do góry ułożyć w naczyniu żaroodpornym (można wcześniej nasmarować oliwą). Piec około 25-30 minut, 180stopni.

*Wartość energetyczna: 2100kcal
węglowodany 29%
białko 26%
tłuszcz 45%*

2 dni –

Śniadanie:

- owsianka (4 łyżki płatków owsianych + 2 łyżki otrębów owsianych + 2 łyżki orzechów włoskich + pół tartego jabłka) + mleko ryżowe 100ml*

Drugie śniadanie:

- koktajl: 300ml mleka ryżowego* + szklanka zamrożonych leśnych owoców np. malin, truskawek, borówek
- garść migdałów – 40g

Obiad:

- schab w marynacie
- 3 łyżki ugotowanej kaszy gryczanej
- kalafior LUB brokuł– 200g = pół opakowania mrożonki
- 1 łyżka oliwy z oliwek do polania

Kolacja:

- kostka półtłustego twarogu 200g wkrojonego w surowe warzywa: sałata, papryka, ogórek + 1 łyżka oliwy z oliwek (ilość warzyw dowolna)

SCHAB W MARYNACIE (2 PORCJE):

- 400g schabu
- marynata: 3 łyżki ketchupu, 2 łyżki musztardy, 2 łyżki miodu, 1 łyżka oleju, 4 ząbki czosnku, sól, pieprz, bazylia
Obtoczyć mięso w marynacie i włożyć do rękawa. Zapiekać w 180C, 30min.

- **Karton 1l mleka ryżowego = 4 dni**

*Wartość energetyczna: 2100kcal
węglowodany 39%
białko 23%
tłuszcz 38%*

2 dni –

Śniadanie:

- owsianka (4 łyżki płatków owsianych + 2 łyżki otrębów owsianych + 3 łyżki orzechów włoskich + pół tartego jabłka) + mleko ryżowe 100ml*

Drugie śniadanie:

- daktylowe kokosanki

Obiad:

- 3 ugotowane dobrej jakości białe kielbasy 3x50g (np. Biedronka – Sokołów)
- 3 łyżki ugotowanej kaszy gryczanej
- 3 ogórki kiszane + 1 łyżka oliwy z oliwek + przyprawy

Kolacja:

- zupa krem brokułowa 400ml
- 2 łyżki oliwy z oliwek – wlać do zupy
- 2 łyżki pestek dyni – dodać do zupy
- 3 łyżki ugotowanej komosy ryżowej – dodać do zupy

ZUPA KREM BROKUŁOWA (2 PORCJE):

- brokuł
- 2 marchewki, ¼ selera, 2 korzenie pietruszki
- przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, bazylija
Warzywa ugotować w litrze wody. Dodać przyprawy i zagotować. Gdy warzywa będą miękkie, wyjąć listki laurowe i zmiksować.

DAKTYLOWE KOKOSANKI (2 PORCJE):

- 10 łyżek wiórków kokosowych
- 6 daktyli
- 2-3 łyżki oleju kokosowego nierafinowanego
- szczypta soli

Przygotować syrop z daktyli: zalać daktyle gorącą wodą (użyć tylko tyle wody aby je zakryła), przykryć naczynie i odczekać ok 10 min aż zmiękną, po czym zblendować na gładką masę. Wymieszać dokładnie syrop z daktyli ze wszystkimi pozostałymi składnikami. Przełożyć na blachę wyłożoną papierem lub folią, docisnąć, wyrównać i odstawić na godzinę do lodówki (lub na kwadrans do zamrażalnika). Pokroić w kwadraty.

- **Karton 1l mleka ryżowego = 4 dni**

*Wartość energetyczna: 2100kcal
węglowodany 31%
białko 19%
tłuszcz 50%*

2 dni –

Śniadanie:

- 3 parówki z indyka Pure Pikok z Lidla lub Biedronka Nature (3x40g = 120g)
- starta biała rzodkiew lub rzodkiewki (szklanka) + łyżka oliwy z oliwek + łyżka nasion słonecznika

Drugie śniadanie:

- 2 kiwi
- jabłko
- 3 łyżki migdałów

Obiad:

- kawałki duszonej wołowiny (200g), pieczarki (200g), marchewka, pietruszka, kawałek selera, kawałek cebuli, 2 łyżki tłuszczu, przyprawy
- 5 łyżek ugotowanej kaszy gryczanej

Kolacja:

- sałatka ze śledziem: 1 filet śledzia z zalewy octowej (ok.100g) + 1 ugotowany burak + 1 ugotowana marchew + 1-2 ogórki kiszane + ½ cebuli + 2 łyżki oliwy z oliwek + łyżka pestek dyni + sól

*Wartość energetyczna: 2100kcal
węglowodany 26%
białko 24%
tłuszcz 50%*

2 dni –

Śniadanie:

- 3 kromki chleba białkowego + 1 łyżka masła + 3 plastry dobrego jakościowo żółtego sera 3x10g + dowolne warzywo

Drugie śniadanie:

- koktajl: 100ml mleka kokosowego* + szklanka wody + 2 szklanki mrożonych truskawek

Obiad:

- pstrąg 350-300g pieczony w folii – polany na talerzu 1 łyżką oliwy z oliwek
- surówka: garść kiszzonej kapusty + tarta marchewka + 2 łyżki oliwy z oliwek + sól, pieprz (ilość surówki: szklanka)
- 4 łyżki ugotowanego ryżu paraboiled

Kolacja:

- sałatka z boczkiem

SALAATKA Z BOCZKIEM (2 PORCJE)

- 50g dobrej jakości boczku (najlepiej w plastrach)
- 2 małe bataty (2x 130-150g)
- opakowanie mix sałat
- 2 ogórki kiszzone
- 2 łyżki oleju kokosowego
- 1 łyżka miodu
- przyprawy – sól himalajska, po 1/3 łyżeczki cynamonu, imbiru, kurkumy
Cynamon, imbir, kurkumę wymieszać z lekko rozpuszczonym olejem kokosowym i miodem. Plastry boczku maczać w oleju z przyprawami, włożyć do naczynia żaroodpornego do rozgrzanego piekarnika na 45-60 min w 180-200 stopniach. Bataty ugotować, 20-30min na niewielkim ogniu. Bataty pokroić, wymieszać z boczkiem, doprawić, dodać mix sałat i ogórki.

BIAŁKOWY DOMOWY CHLEB (10 KROMEK=4 DNI)

- 250g półtłustego twarogu
- 3 jajka
- pół szklanki płatków owsianych
- pół szklanki nasion słonecznika lub pestek dyni lub pomieszane ziarna np. sezam, chia, siemię lniane, pestki, nasiona
- 1/3 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
Zblendować i wstawić do piekarnika na godzinę na 180 stopni. Trzymać w lodówce.

**puszka mleka kokosowego (400ml) na 4 dni*

*Wartość energetyczna: 2100kcal
węglowodany 27%
białko 23%
tłuszcz 50%*

2 dni –

Śniadanie:

- 2 kromki chleba białkowego + 1 łyżka masła + 1 średnie awokado pokrojone w plasterki + dowolne warzywo

Drugie śniadanie:

- 2 kiwi
- jabłko
- 3 łyżki orzechów włoskich

Obiad:

- halibut lub łosoś w curry
- 4 łyżki ugotowanego ryżu paraboiled

Kolacja:

- sałatka: puszka tuńczyka w sosie własnym 100g + 3 łyżki ugotowanego ryżu paraboiled + dowolne surowe warzywa (ilość warzyw dowolna) + 1 łyżka oliwy z oliwek + 1 łyżka nasion słonecznika, przyprawy

HALIBUT LUB ŁOSOŚ W CURRY (2 PORCJE):

- 2x 150g tłustej ryby (łososia lub halibuta)
- ½ puszki mleka kokosowego 200ml
- opakowanie mrożonej fasolki szparagowej 400-500g
- przyprawy: łyżka curry, ½ łyżeczki kurkumy, ½ łyżeczki imbiru, czosnek, szczypiorek
Rybę dusić w mleku kokosowym z dodatkiem przypraw. Po 3min podlać wodą, dodać szczypiorek i paczkę zamrożonej fasolki szparagowej. Dusić 20min. Można też osobno przygotować łososia i osobno ugotować w garnku fasolkę.

**puszka mleka kokosowego (400ml) na 4 dni*

*Wartość energetyczna: 2100kcal
węglowodany 27%
białko 20%
tłuszcz 53%*

2 dni –

Śniadanie:

- jajecznica z 4 jaj + 2 plastry posiekanego boczku + 1 łyżka oleju + warzywa (ilość dowolna)

Drugie śniadanie:

- jabłko
- 2 kiwi
- 3 łyżki dowolnych orzechów

Obiad:

- krewetki z patelni [250g krewetek = 300g dorsza]

Kolacja:

- sałatka: sałata (ilość dowolna) + 6 łyżek (1/2 puszki) czerwonej fasoli + 3 łyżki ugotowanej komosy ryżowej + garść pomidorków koktajlowych + pół awokado + 3 łyżki posiekanych pomidorków z oleju + 2 łyżki oliwy z oliwek, przyprawy

KREWETKI Z PATELNI (2 PORCJE):

- 2x 250g krewetek
- łyżka masła klarowanego, 2 łyżki oliwy z oliwek
- 200g pomidorków koktajlowych, 400g mrożonej fasolki szparagowej
- bazylią (najlepiej świeżą) lub rukolą, 4 łyżki sezamu

Krewetki podsmażyć na 1 łyżce masła klarowanego. Smażyć około minutę. Dodać pomidorki koktajlowe pokrojone na połówki oraz ugotowaną al dente fasolkę szparagową. Poddusić kilka minut. Każdą porcję polać 1 łyżką oliwy z oliwek i posypać świeżą bazylią lub rukolą i dwiema łyżkami sezamu.

*Wartość energetyczna: 2100kcal
Węglowodany 25%
Białko 20%
Tłuszcze 55%*

2 dni –

Śniadanie:

- 4 łyżki płatków owsianych + 2 łyżki pestek dyni + 2 łyżki sezamu + woda + 2 łyżki masła orzechowego dobrej jakości (100% orzechów, bez dodatków) + tarta gruszka/jabłko

Drugie śniadanie:

- serek wiejski 200g
- szklanka rzodkiewek

Obiad:

- tofucznicza

Kolacja:

- dowolna zupa z samych warzyw 400-500ml (Lidl/Żabka/Fresh/) LUB domowa zupa, ale na wywarze warzywnym
- 2-3 łyżki pestek dyni lub nasion słonecznika – do zupy
- 5 łyżek ugotowanej kaszy gryczanej – do zupy

TOFUCZNICA (1 PORCJA):

- 1 opakowanie tofu BEZ GMO 200g (polecam wędzone)
- 2 łyżki oleju rzepakowego/kokosowego
- 1/4 szklanki wody
- 1/3 łyżeczki (najlepiej czarnej) soli, pieprz
- 3-4 łyżki szczypiorku
- łyżka nasion słonecznika
- 1/2 cebuli
- 1/2 papryki

Pokrojoną cebulkę zeszklić na rozgrzanej i natłuszczonej patelni. Dodać rozdobnionego tofu i chwilę podsmażyć. Następnie dodać czarną sól i pieprz. Dusić całość do momentu, kiedy cała woda odparuje. Pod koniec dodać pokrojoną paprykę i szczypiorek.

*Wartość energetyczna: 2100kcal
Węglowodany 30%
Białko 18%
Tłuszcze 52%*

2 dni –

Śniadanie:

- 4 łyżki płatków owsianych + 2 łyżki pestek dyni + 2 łyżki sezamu + woda + 2 łyżki masła orzechowego dobrej jakości (100% orzechów, bez dodatków) + tarta gruszka/jabłko

Drugie śniadanie:

- 50g dobrej jakości kielbasy
- pół papryki, pół ogórka

Obiad:

- pstrąg pieczony 300g LUB inna średnio tłusta ryba z koperkiem i czosnkiem + 1 łyżka oliwy z oliwek (polać na talerzu)
- 4 łyżki ugotowanego ryżu parboiled/brązowego
- 2 garści pomidorków koktajlowych + 1 łyżka pesto z bazylii (dostępne w słoiczkach m.in. w Lidlu/Biedronce) LUB 1 łyżka oliwy z oliwek

Kolacja:

- 3 łyżki ugotowanego ryżu parboiled/brązowego + 6 łyżek (1/2 puszki) czerwonej fasoli + 1-2 szklanki dowolnych warzyw na 1 łyżce oleju + przyprawy

*Wartość energetyczna 2100 kcal
Węglowodany 29%
Białko 24%
Tłuszcze 47%*

2 dni –

Śniadanie:

- 200g półtłustego twarogu + 100g jogurtu naturalnego + 2 szklanki rzodkiewek + łyżka oliwy z oliwek + szczypiorek

Drugie śniadanie:

- 2 kiwi
- grejpfrut
- 4 łyżki migdałów

Obiad:

- strogonow na soczewicy
- 5 łyżek ugotowanej kaszy gryczanej

Kolacja:

- sałatka z garści pomidorków koktajlowych, 1 długiego ogórka, 100g sera koziego lub owczego, 2 łyżek oliwy z oliwek

STROGONOW (2 PORCJE):

- 1/2 szklanki surowej soczewicy
- 1-2 cebule, 1-2 papryki, 4-5 ogórki kiszane, 200g pieczarek
- 1-2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 3-4 łyżki oleju
- 3-4 szklanki wywaru z warzyw
- przyprawy: 4 kulki ziela angielskiego 5 kulki pieprzu, 2-3 liście laurowe, sól, pieprz, słodka papryka

Poddusić pokrojone w kostkę pieczarki, cebulę oraz czosnek i wszystko razem dusić przez około 2 minuty. Po tym czasie zalać wywarem lub wodą, dodać ziele angielskie, pieprz w kulkach oraz liście laurowe i zagotować. Potrawę dusić na niewielkim ogniu pod przykryciem około 10 minut. Następnie dodać soczewicę i gotować kolejne 15 minut. Dodać pokrojone w paseczki ogórki kiszane oraz paprykę i dusić około 5 minut.

Wartość energetyczna 2080 kcal

Węglowodany 32%

Białko 20%

Tłuszcze 48%

2 dni –

Śniadanie:

- 3 jaja sadzone na łyżce tłuszczu
- 2 szklanki dowolnych warzyw + 1 łyżka oliwy z oliwek + łyżka nasion słonecznika

Drugie śniadanie:

- koktajl: ¼ puszki mleka kokosowego 100ml* + 2 szklanki mrożonych truskawek + duża szklanka wody
- 4 łyżki migdałów

Obiad:

- pierś w pomidorowym sosie z czerwoną fasolą
- 4 łyżki ugotowanego ryżu paraboiled

Kolacja:

- 1/2 opakowania warzyw na patelnię bez ziemniaków na 1 łyżce oleju 200-225g + szklanka ugotowanego makaronu ze strączków (z zielonego groszku, z soczewicy, z ciecierzycy – dostępne m.in. w Lidlu, Biedronce)

PIERŚ W POMIDOROWYM SOSIE Z CZERWONĄ FASOLĄ (2 PORCJE):

- 2x150g mięsa drobiowego
- 1 puszka opłukanej czerwonej fasoli ok. 200-240g
- 400ml passaty pomidorowej
- 1-2 cebule
- czosnek
- 2 łyżki oleju
- przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka, chilli

Na rozgrzanej i natłuszczonej patelni zeszklić cebulę. Dodać pokrojone mięso, zalać pomidorami i dusić przez około 10 minut. Dodać fasolę, czosnek i doprawić do smaku.

**puszka mleka kokosowego (400ml) na 4 dni*

*Wartość energetyczna: 2070 kcal
Węglowodany 28%
Białko 20%
Tłuszcze 52%*

2 dni –

Śniadanie:

- 150g gotowanej białej kiełbasy
- 1 łyżka musztardy
- 2 ogórki kiszane + łyżka oliwy z oliwek

Drugie śniadanie:

- jabłko
- jogurt kokosowy 160g bez dodatku cukru (polecam firmę PLANTON – dostępne m.in. w Lidlu)
- 4 łyżki migdałów

Obiad:

- pieczony łosoś po tajsku
- 4 łyżki ugotowanego ryżu paraboiled

Kolacja:

- 2 ugotowane buraki + 50g sera koziego + 2 łyżki nasion słonecznika + 2 garści rucoli + 1 łyżka oliwy z oliwek + sól, pieprz

PIECZONY ŁOSOŚ PO TAJSKU (2 PORCJE):

- 2x100g łososa
- 1/2 opakowania mrożonych brokułów
- cebula dymka ze szczypiorkiem
- 1/2 pora
- czosnek
- 1/2 puszki mleka kokosowego 200ml*
- 2 łyżki oleju

- przyprawy: imbir, sól, pieprz, kurkuma

Podduszoną rybę pokroić na mniejsze kawałki, posypać solą i pieprzem. Na rozgrzaną i natłuszczoną patelnię wrzucić pokrojoną cebulkę, pora, czosnek, imbir i kurkumę. Podsmażać kilka minut (w razie potrzeby podlać odrobiną wody). Wlać mleczko kokosowe, wrzucić rozmrożone brokuły i dusić pod przykryciem przez ok. 5 minut. Po tym czasie dodać kawałki ryby i dusić przez ok. 2 minuty.

**puszka mleka kokosowego (400ml) na 4 dni*

Wartość energetyczna: 2120 kcal

Węglowodany 24%

Białko 20%

Tłuszcze 56%