



## Nowy Wymiar Sportu

**Wszystko, czego potrzebujesz, by wrzucić swoją formę na najwyższy poziom – bez względu na to, z jakiego miejsca startujesz.**



Programy treningowe



Biblioteka ćwiczeń



Baza rzetelnej wiedzy



Najlepsi eksperci



Proste przepisy



Plany żywieniowe



Akademia NLS



Sklep online

# TWÓJ INDYWIDUALNY PROGRAM ŻYWIENIA

## Post przerywany (8h) 1800 kcal

Post przerywany to system żywienia, który zakłada występujące naprzemiennie okresy bez jedzenia i okresy, w których spożywa się pełnowartościowe posiłki.

Jest to dobry wybór dla osób stosujących dietę redukcyjną.

Dowiedz się o tej diecie więcej, czytając [ten artykuł](#).



NEW LEVEL SPORT

\*Wszystkie prawa zastrzeżone



# Post przerywany (8h)

## 1800 kcal

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
<b>ŚNIADANIE 10:00</b>						
Grzanki z powidłami i twarogiem	Omlęt na boczku boczkiem	Jajecznica z sałatką pomidorową	Jajko na miękko i sałatka	Tost i wyciskany sok	Owsianka czekoladowo-bananowa	Grzanki z serem camembert i gruszką
<b>DRUGIE ŚNIADANIE 12:00</b>						
Granola z jogurtem i gruszką	Kanapka z jajkiem i rukolą oraz sok pomarańczowy	Kanapka z masłem orzechowym i dżemem	Owsianka z żurawiną, morelami i daktylami	Ryż z jogurtem i jabłkiem	Fasolka szparagowa z kefirem	Mango, melon i migdały
<b>OBIAD 14:00</b>						
Gulasz wołowy z kaszą gryczaną	Pieczony kurczak w marynacie miodowej	Pstrąg pieczony z batatami	Gulasz z dziczyzny	Łosoś pieczony z pomidorkami koktajlowymi	Spaghetti bolognese	Burger wołowy
<b>KOLACJA 17:30</b>						
Kanapka z jajkiem sadzonym i wędzonym łososiem	Salatka owocowa	Pikantny makaron z cukinią i pomidorem	Salatka makaronowa z warzywami	Serek wiejski z miodem	Grzanki francuskie	Kanapki z twarogiem na słodko
<b>1797,8 kcal</b> Białko: 92,5 g Tłuszcz: 58,8 g Węglowodany: 212,5 g Błonnik: 28,1 g	<b>1794,4 kcal</b> Białko: 92,7 g Tłuszcz: 60,1 g Węglowodany: 202,3 g Błonnik: 31,7 g	<b>1813,5 kcal</b> Białko: 94,4 g Tłuszcz: 65,3 g Węglowodany: 203,1 g Błonnik: 25,4 g	<b>1800,5 kcal</b> Białko: 82,9 g Tłuszcz: 54,8 g Węglowodany: 212,8 g Błonnik: 29,8 g	<b>1818,7 kcal</b> Białko: 89,7 g Tłuszcz: 64,9 g Węglowodany: 200,6 g Błonnik: 20,1 g	<b>1815,2 kcal</b> Białko: 89,9 g Tłuszcz: 63,7 g Węglowodany: 214,2 g Błonnik: 30,3 g	<b>1816,7 kcal</b> Białko: 92,2 g Tłuszcz: 61 g Węglowodany: 205,1 g Błonnik: 38,1 g

## ŚNIADANIE 10:00

371,1 kcal | Białko: 18,5 g | Tłuszcz: 2 g | Węgle: 65,3 g | Błonnik: 9 g

### GRZANKI Z POWIDŁAMI I TWAROGIEM

- Chleb pełnoziarnisty z żyta - 90 g (3 x kromka)
- Ser twarogowy chudy - 60 g (0,3 x opakowanie)
- Powidła śliwkowe - 45 g (3 x łyżka)

Czas przygotowania: 5 minut

1. Chleb podpiecz na patelni/ w tosterze.
2. Grzanki posmaruj powidłami.

## DRUGIE ŚNIADANIE 12:00

361 kcal | Białko: 11,7 g | Tłuszcz: 14,2 g | Węgle: 47,3 g | Błonnik: 6,3 g

### GRANOLA Z JOGURTEM I GRUSZKĄ

- Jogurt naturalny - 150 g (7,5 x łyżka)
- Gruszka - 130 g (1 x sztuka)
- Granola - 40 g (4 x łyżka)

Czas przygotowania: 5 minut

1. Gruszkę umyj, obierz ze skórki i pokrój w drobną kostkę.
2. Jogurt wymieszaj z granolą i pokrojoną gruszką.

## OBIAD 14:00

635,7 kcal | Białko: 36,4 g | Tłuszcz: 17,4 g | Węgle: 78,8 g | Błonnik: 7,2 g

### GULASZ WOŁOWY Z KASZĄ GRYCZANĄ

- Bulion warzywny (domowy) - 200 g (0,8 x szklanka)
- Wołowina, polędwica - 120 g (1,2 x kawałek)
- Kasza gryczana - 78 g (6 x łyżka)
- Papryka czerwona - 70 g (0,5 x sztuka)
- Cebula - 50 g (0,5 x sztuka)
- Skrobia ziemniaczana - 25 g (1 x łyżka)
- Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- Czosnek - 5 g (1 x ząbek)

Czas przygotowania: 40 minut

1. Podsmaż cebulkę z wyciśniętym przez praskę czosnkiem na oleju.
2. Dodaj pokrojone mięso i podsmaż.
3. Przygotuj bulion warzywny.
4. Zalej mięso odrobiną bulionu, cały czas dolewając małe ilości.
5. Duś razem z przyprawami takimi jak: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie.
6. Zagęść skrobią.
7. Gotuj aż mięso zmięknie.
8. Ugotuj kaszę i polej sosem.

## KOLACJA 17:30

430 kcal | Białko: 25,9 g | Tłuszcz: 25,2 g | Węgle: 21,1 g | Błonnik: 5,6 g

### KANAPKA Z JAJKIEM SADZONYM I WĘDZONYM ŁOSOSIEM

- Łosoś, wędzony - 60 g (2 x kawałek)
- Jajka kurze całe - 56 g (1 x sztuka)
- Ogórek zielony (długi) - 45 g (0,2 x sztuka)
- Suszone pomidory (w oleju z ziołami, odsączone) - 45 g (3 x sztuka)
- Chleb żytni razowy wytrawny - 30 g (1 x kromka)
- Serek śmietankowy - 20 g (0,2 x opakowanie)
- Rukola - 20 g (1 x garść)
- Szczypiorek - 5 g (1 x łyżeczka)
- Masło ekstra - 5 g (1 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 15 minut

1. Posmaruj chleb serkiem śmietankowym.
2. Połóż plaster wędzonego łososia, garść rukoli, świeżego ogórka, suszone pomidory.
3. Zrób dwa jajka sadzone na maśle.
4. Wyłóż jajka na kanapki.
5. Posyp szczypiorkiem.

## RAZEM:

1797,8 kcal | Białko: 92,5 g | Tłuszcz: 58,8 g | Węgle: 212,5 g | Błonnik: 28,1 g

**ŚNIADANIE 10:00**

502,8 kcal | Białko: 33,6 g | Tłuszcz: 31,8 g | Węgle: 18,5 g | Błonnik: 4,2 g

**OMLET NA BOCZKU BOCZKIEM**

- Jaja kurze całe - 168 g (3 x sztuka)
- Pomidor - 120 g (1 x sztuka)
- Wieprzowina, boczek bez kości - 50 g (0,5 x kawałek)
- Chleb żytni razowy - 30 g (1 x kromka)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 20 g (0,1 x szklanka)
- Szcypiorek - 10 g (2 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 15 minut

1. Pokrój drobno boczek.
2. Wrzuć go na patelnię.
3. Rozbij jajka z 2 łyżkami mleka w misce i dopraw sola i pieprzem. Wylej na podsmażony boczek.
4. Gdy wylane jajka na patelni zaczną się ścinać złóż omleta na pół.
5. Posyp omleta szczypiorkiem i podaj z pomidorem oraz jedną kromką pieczywa.

**DRUGIE ŚNIADANIE 12:00**

369,5 kcal | Białko: 13 g | Tłuszcz: 11,1 g | Węgle: 51,3 g | Błonnik: 5,9 g

**KANAPKA Z JAJKIEM I RUKOLĄ ORAZ SOK POMARAŃCZOWY**

- Sok pomarańczowy - 250 g (1 x szklanka)
- Chleb żytni razowy - 60 g (2 x kromka)
- Jaja kurze całe - 56 g (1 x sztuka)
- Rukola - 40 g (2 x garść)
- Masło ekstra - 5 g (1 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 7 minut

1. Ugotuj jajko.
2. Posmaruj pieczywo masłem.
3. Połóż garść rukoli.
4. Pokrój jajko na kanapki.
5. Wypij dodatkowo szklankę soku pomarańczowego.

**OBIAD 14:00**

530,6 kcal | Białko: 42,1 g | Tłuszcz: 14,1 g | Węgle: 41,1 g | Błonnik: 8,5 g

**PIECZONY KURCZAK W MARYNACIE MIODOWEJ**

- Filet z piersi kurczaka zagrodowy (bez skóry) - 150 g (1,5 x kawałek)
- Kasza bulgur - 52 g (4 x łyżka)
- Marchew - 45 g (1 x sztuka)
- Cytryna - 40 g (0,5 x sztuka)
- Miód pszczeli - 12 g (0,5 x łyżka)
- Sos sojowy jasny - 10 g (1 x łyżka)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)
- Curry - 1 g (1 x szczypta)
- Pieprz czarny mielony - 1 g (1 x szczypta)
- Mielona papryka chili - 1 g (1 x szczypta)

Czas przygotowania: 10 minut

**Mięso:**

1. Umyj dokładnie mięso.
2. Przygotuj marynatę: wymieszaj miód, sok z cytryny, oliwę i przyprawy.
3. Natrzyj marynatą mięso.
4. Upiecz mięso (przez ok. 20 minut w 180°C).

**Surówka:**

1. Zetrzyj marchewkę.
2. Dodaj soku z cytryny.

**Kasza bulgur:**

1. Ugotuj kaszę wg instrukcji na opakowaniu.

**KOLACJA 17:30**

391,5 kcal | Białko: 4 g | Tłuszcz: 2,1 g | Węgle: 83,8 g | Błonnik: 11,5 g

**SALATKA OWOCOWA**

- Jabłko - 150 g (1 x sztuka)
- Mango - 140 g (0,5 x sztuka)
- Mandarynki - 130 g (2 x sztuka)
- Banan - 120 g (1 x sztuka)
- Kiwi - 75 g (1 x sztuka)

Czas przygotowania: 10 minut

1. Obieramy wszystkie owoce i kroimy w kostkę.

**RAZEM:**

1794,4 kcal | Białko: 92,7 g | Tłuszcz: 60,1 g | Węgle: 202,3 g | Błonnik: 31,7 g

## ŚNIADANIE 10:00

460,1 kcal | Białko: 27,3 g | Tłuszcz: 22,1 g | Węgle: 33,4 g | Błonnik: 7,6 g

### JAJECZNICA Z SAŁATKĄ POMIDOROWĄ

- Jaja kurze całe - 168 g (3 x sztuka)
- Pomidory koktajlowe - 140 g (7 x sztuka)
- Chleb żytni razowy - 60 g (2 x kromka)
- Cebula czerwona - 25 g (0,2 x sztuka)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 20 g (0,1 x szklanka)
- Pietruszka, liście - 12 g (2 x łyżeczka)
- Masło ekstra - 5 g (1 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 10 minut

1. Usmaż jajecznicę na rozgrzanym maśle (dodaj 2 łyżki mleka).
2. Przygotuj sałatkę:
  - pokrój pomidorki koktajlowe, posiekaj drobno cebulkę i pietruszkę, wymieszaj.
3. Podaj jajecznicę z chlebem i sałatką.

## DRUGIE ŚNIADANIE 12:00

348 kcal | Białko: 10 g | Tłuszcz: 16,1 g | Węgle: 48,6 g | Błonnik: 3,3 g

### KANAPKA Z MASŁEM ORZECHOWYM I DŻEMEM

- Dżem 100% owoców (różne rodzaje) - 45 g (3 x łyżeczka)
- Bułki pszenne zwykłe - 40 g (0,5 x sztuka)
- Masło orzechowe - 30 g (2 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 3 minut

1. Przekrój bułkę na pół.
2. Posmaruj masłem orzechowym.
3. Połóż ulubiony dżem.

## OBIAD 14:00

538,5 kcal | Białko: 42,4 g | Tłuszcz: 15,2 g | Węgle: 51,6 g | Błonnik: 7,6 g

### PSTRĄG PIECZONY Z BATATAMI

- Pstrąg strumieniowy, świeży - 200 g (2 x kawałek)
- Bataty - 150 g (0,8 x sztuka)
- Ogórki, kiszzone - 120 g (2 x sztuka)
- Cytryna - 40 g (0,5 x sztuka)
- Miód pszczeli - 24 g (1 x łyżka)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)
- Musztarda - 10 g (1 x łyżeczka)
- Tymianek - 2 g (0,5 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 20 minut

1. Dopraw filet sokiem z cytryny, tymiankiem, pieprzem i solą.
2. Obierz pół batata, pokrój w grubą kostkę.
3. Pstrąga i bataty wyłóż na blachę. Wstaw na 20 minut do piekarnika ustawionego na 210°C.
4. Sos musztardowo-miodowy: 1 łyżeczka musztardy, 1 łyżeczka miodu, 1 łyżka oliwy.
5. Podaj obiad z ogórkami kiszonymi i sosem musztardowo-miodowym.

## KOLACJA 17:30

466,9 kcal | Białko: 14,7 g | Tłuszcz: 11,9 g | Węgle: 69,5 g | Błonnik: 6,9 g

### PIKANTNY MAKARON Z CUKINIĄ I POMIDOREM

- Cukinia - 150 g (0,5 x sztuka)
- Pomidor - 120 g (1 x sztuka)
- Makaron penne - 80 g (1,1 x szklanka)
- Cebula - 50 g (0,5 x sztuka)
- Papryczka ostra (chili) - 20 g (1 x sztuka)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)
- Czosnek - 5 g (1 x ząbek)

Czas przygotowania: 15 minut

1. Ugotuj makaron wg instrukcji na opakowaniu.
2. Pokrój cukinię, ostrą papryczkę i pomidory w kostkę.
3. Podsmaż je na oliwie z oliwek. Przeciśnij przez praskę ząbek czosnku.
4. Dodaj przyprawy do smaku, sól, pieprz, chilli.

## RAZEM:

1813,5 kcal | Białko: 94,4 g | Tłuszcz: 65,3 g | Węgle: 203,1 g | Błonnik: 25,4 g

## ŚNIADANIE 10:00

395,6 kcal | Białko: 18,8 g | Tłuszcz: 24,1 g | Węgle: 22 g | Błonnik: 5,9 g

### JAJKO NA MIĘKKO I SAŁATKA

- Pomidor - 120 g (1 x sztuka)
- Jaja kurze całe - 112 g (2 x sztuka)
- Papryka czerwona - 70 g (0,5 x sztuka)
- Rospzonka - 40 g (2 x garść)
- Chleb żytni na zakwasie - 30 g (1 x kromka)
- Cebula czerwona - 25 g (0,2 x sztuka)
- Oliwki zielone, marynowane, konserwowe - 15 g (1 x łyżka)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)

## DRUGIE ŚNIADANIE 12:00

347 kcal | Białko: 7 g | Tłuszcz: 7,1 g | Węgle: 61 g | Błonnik: 7 g

### OWSIANKA Z ŻURAWINĄ, MORELAMI I DAKTYLAMI

- Płatki owsiane - 30 g (3 x łyżka)
- Morele, suszone - 24 g (3 x sztuka)
- Daktyle, suszone - 15 g (3 x sztuka)
- Żurawina suszona - 12 g (1 x łyżka)
- Syrop klonowy - 10 g (1 x łyżka)
- Orzechy pistacjowe - 9 g (1 x łyżka)

Czas przygotowania: 10 minut

1. Ugotuj jajko na miękko.
2. Przygotuj sałatkę z wymienionych warzyw. Dodaj przyprawy wg uznania i wymieszaj z 1 łyżką oliwy z oliwek.
3. Zjedz z jedną kromką pieczywa.

## OBIAD 14:00

554 kcal | Białko: 39,2 g | Tłuszcz: 15,8 g | Węgle: 44,3 g | Błonnik: 9,4 g

### GULASZ Z DZICZYNY

- Ziemniaki - 210 g (3 x sztuka)
- Mięso z dzika - 150 g (1,5 x kawałek)
- Wino czerwone (półwytrawne) - 75 g (0,5 x kieliszek)
- Por - 70 g (0,5 x sztuka)
- Marchew - 45 g (1 x sztuka)
- Pomarańcza - 20 g (0,1 x sztuka)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)
- Tymianek (świeży) - 5 g (1 x łydoga)
- Rozmaryn (świeży) - 3 g (0,6 x łydoga)

Czas przygotowania: 35 minut

1. Piekarnik rozgrzej do 200°C (termoobieg 170°C).
2. Pora oczyść, umyj i pokrój w krążki. Marchewki oczyść, umyj, obierz i pokrój w plastry.
3. Cebule obierz i pokrój w kostkę.
4. Rozgrzej na brytfance oliwę z oliwek. Podsmaż mięso gulaszowe z dziczyzny przez około 10 minut. Po 8 minutach dodaj warzywa i podsmaż.
5. Dodaj 50ml wina, wymieszaj.
6. Umyj pomarańczę gorącą wodą i cienko odetnij nożem połowę skórki. Umyj tymianek i rozmaryn. Razem ze skórką pomarańczy dodaj do gulaszu.
7. Dodaj wody wedle uznania.
8. Piecz pod przykryciem w piekarniku przez około 1 godzinę - 200°C (termoobieg 170°C).
9. Przed podaniem usuń gałązki ziół i skórkę pomarańczy.
10. Ugotuj ziemniaki.

## KOLACJA 17:30

503,9 kcal | Białko: 17,9 g | Tłuszcz: 7,8 g | Węgle: 85,5 g | Błonnik: 7,5 g

### SAŁATKA MAKARONOWA Z WARZYWAMI

- Makaron penne - 100 g (1,4 x szklanka)
- Pieczarka uprawna, świeża - 80 g (4 x sztuka)
- Papryka czerwona - 70 g (0,5 x sztuka)
- Kukurydza (świeża) - 45 g (3 x łyżka)
- Cebula czerwona - 25 g (0,2 x sztuka)
- Olej lniany - 5 g (1 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 15 minut

1. Pokrój w drobną kostkę paprykę, pieczarkę oraz cebulę.
2. Ugotuj makaron wg instrukcji na opakowaniu.
3. Wymieszaj warzywa z makaronem, dodaj 2 łyżki kukurydzy.
4. Całość wymieszaj z łyżeczką oleju lnianego. Dodaj do smaku sól, pieprz, zioła prowansalskie.

## RAZEM:

1800,5 kcal | Białko: 82,9 g | Tłuszcz: 54,8 g | Węgle: 212,8 g | Błonnik: 29,8 g

**ŚNIADANIE 10:00**

517,1 kcal | Białko: 22,2 g | Tłuszcz: 14,8 g | Węgle: 69,1 g | Błonnik: 9,7 g

**TOST I WYCISKANY SOK**

- Pomarańcza – 400 g (2 x sztuka)
- Pieczywo tostowe, grahamowe – 54 g (2 x kromka)
- Ogórki, konserwowe – 50 g (1 x sztuka)
- Szyńka z piersi kurczaka – 30 g (2 x plasterek)
- Ser, edamski tusty – 30 g (2 x plasterek)
- Ketchup – 7,5 g (0,5 x łyżka)
- Masło ekstra – 5 g (1 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 15 minut

1. Pieczywo posmaruj masłem.
2. Na pieczywie ułóż ser i szynkę, pokrojony w plasterki ogórek, przykryj drugą kromką pieczywa.
3. Całość zapiecz w piekarniku przez 5 minut lub w opiekaczu.
4. Zjedz z ketchupem.
5. Wyciśnij sok z pomarańczy.

**DRUGIE ŚNIADANIE 12:00**

306,9 kcal | Białko: 5,6 g | Tłuszcz: 5,8 g | Węgle: 52,4 g | Błonnik: 4,9 g

**RYŻ Z JOGURTEM I JABŁKIEM**

- Jabłko – 150 g (1 x sztuka)
- Ryż basmati – 45 g (3 x łyżka)
- Jogurt naturalny, 2% tłuszczu – 40 g (2 x łyżka)
- Masło ekstra – 5 g (1 x łyżeczka)
- Cynamon – 2,5 g (0,5 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 5 minut

1. Czas przygotowania: 5 minut
- 2.1. Ryż wymieszaj z jogurtem i cynamonem.
- 3.2. Jabłko pokrój w kostkę i podsmaż z masłem na patelni.
- 4.3. Podaj ryż z wyłożonym na wierz jabłkiem.

**OBIAD 14:00**

575,5 kcal | Białko: 36,4 g | Tłuszcz: 31 g | Węgle: 33,6 g | Błonnik: 4,8 g

**ŁOSOŚ PIECZONY Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI**

- Pomidory koktajlowe – 160 g (8 x sztuka)
- Łosoś, świeży – 150 g (1,5 x kawałek)
- Cytryna – 40 g (0,5 x sztuka)
- Kuskus – 36 g (3 x łyżka)
- Oliwa z oliwek – 10 g (1 x łyżka)
- Koper ogrodowy – 8 g (1 x łyżka)

Czas przygotowania: 10 minut

1. Umyj kawałek łososia.
2. Natrzyj łososia solą i pieprzem, następnie skrop mocno cytryną
3. Wyłóż do blachy.
4. Dodatkowo wrzuć pomidorki i plastry cytryny. Skrop łyżką oliwy i posyp koperkiem.
5. Wstaw do piekarnika na 15 minut temperatura 220°C.
6. Zalej kaszę kuskus.

**KOLACJA 17:30**

419,2 kcal | Białko: 25,5 g | Tłuszcz: 13,3 g | Węgle: 45,5 g | Błonnik: 0,7 g

**SEREK WIEJSKI Z MIODEM**

- Serek wiejski (naturalny) – 200 g (1 x opakowanie)
- Bułki pszenne zwykłe – 40 g (0,5 x sztuka)
- Miód pszczeli – 24 g (1 x łyżka)
- Masło ekstra – 5 g (1 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 10 minut

1. Wymieszaj serek wiejski z łyżką miodu.
2. Podsmaż bułkę na maselku.
3. Zjedz serek z grzanką.

**RAZEM:**

1818,7 kcal | Białko: 89,7 g | Tłuszcz: 64,9 g | Węgle: 200,6 g | Błonnik: 20,1 g

**ŚNIADANIE 10:00**

482,9 kcal | Białko: 12,9 g | Tłuszcz: 15,3 g | Węgle: 70,7 g | Błonnik: 6,4 g

**OWSIANKA CZEKOLADOWO-BANANOWA**

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 100 g (0,4 x szklanka)
- Woda - 100 g (0,4 x szklanka)
- Banan - 60 g (0,5 x sztuka)
- Płatki owsiane - 50 g (5 x łyżka)
- Borówki amerykańskie - 50 g (1 x garść)
- Czekolada gorzka - 24 g (4 x kostka)
- Kakao 16%, proszek - 5 g (0,5 x łyżka)

Czas przygotowania: 10 minut

1. Ugotuj w rondelku płatki owsiane na wodzie i mleku.
2. W czasie gotowania dodaj kakao i banana (pokrój go w plasterki), wymieszaj.
3. Do ugotowanej owsianki wrzuć posiekaną czekoladę oraz garść borówek.

**DRUGIE ŚNIADANIE 12:00**

435,6 kcal | Białko: 18,2 g | Tłuszcz: 19,4 g | Węgle: 42,2 g | Błonnik: 10,6 g

**FASOLKA SZPARAGOWA Z KEFIREM**

- Fasola szparagowa - 360 g (4 x garść)
- Kefir - 200 g (0,8 x opakowanie)
- Bułka tarta - 20 g (2,5 x łyżka)
- Masło ekstra - 20 g (4 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 20 minut

1. Fasolkę ugotuj do miękkości. Podsmaż na maselku z bułką tartą.
2. Zjedz z kefirem.

**OBIAD 14:00**

517,8 kcal | Białko: 45,7 g | Tłuszcz: 14,1 g | Węgle: 49,6 g | Błonnik: 8,1 g

**SPAGHETTI BOLOGNESE**

- Pomidory z puszki (całe bez skóry) - 250 g (2,5 x porcja)
- Mielony filet z piersi indyka (bez skóry) - 150 g (1,5 x porcja)
- Makaron spaghetti - 50 g (1 x porcja)
- Cebula - 50 g (0,5 x sztuka)
- Pietruszka, liście - 12 g (2 x łyżeczka)
- Czosnek - 10 g (2 x ząbek)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)

Czas przygotowania: 30 minut

1. Ugotuj makaron al dente wg instrukcji na opakowaniu.
2. Pokrój cebulę i podsmaż na oliwie. Gdy cebula się zeszkli dodaj mięso, i posiekany czosnek.
3. Dołóż pomidory i dopraw wg uznania. Gotuj do czasu aż sos zgęstnieje. Konsystencję dobierz do własnych preferencji.
4. Makaron wymieszaj z sosem pomidorowym i wyłóż na talerz.
5. Posiekaj pietruszkę i nałóż na potrawę.

**KOLACJA 17:30**

378,9 kcal | Białko: 13,1 g | Tłuszcz: 14,9 g | Węgle: 51,7 g | Błonnik: 5,2 g

**GRZANKI FRANCUSKIE**

- Bułki grahamki - 65 g (1 x sztuka)
- Jaja kurze całe - 56 g (1 x sztuka)
- Dżem 100% owoców (różne rodzaje) - 30 g (2 x łyżeczka)
- Masło ekstra - 10 g (2 x łyżeczka)
- Cukier wanilinowy - 4 g (1 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 15 minut

1. Pokrój pieczywo wg uznania.
2. Rozbij jajko widelcem w misce z cukrem wanilinowym.
3. Namocz kromki pieczywa w jajku. Smaż na minimalnej ilości tłuszczu.
4. Usmażone grzanki posmaruj dżemem.

**RAZEM:**

1815,2 kcal | Białko: 89,9 g | Tłuszcz: 63,7 g | Węgle: 214,2 g | Błonnik: 30,3 g



## ŚNIADANIE 10:00

510,4 kcal | Białko: 19,9 g | Tłuszcz: 20,9 g | Węgle: 55,4 g | Błonnik: 10,9 g

### GRZANKI Z SEREM CAMEMBERT I GRUSZKĄ

Czas przygotowania: 5 minut

- Gruszka - 130 g (1 x sztuka)
- Chleb żytni razowy - 90 g (3 x kromka)
- Ser, camembert pełnotłusty - 60 g (0,5 x opakowanie)
- Rukola - 40 g (2 x garść)
- Oliwa z oliwek - 5 g (0,5 x łyżka)

1. Skrop pieczywo oliwą.
2. Połóż na kanapce gruszkę oraz camembert.
3. Włóż do piekarnika na 3 minuty.
4. Po wyjęciu połóż na wierz garść świeżej rukoli.

## DRUGIE ŚNIADANIE 12:00

450,4 kcal | Białko: 9,2 g | Tłuszcz: 17 g | Węgle: 59,9 g | Błonnik: 10,7 g

### MANGO, MELON I MIGDAŁY

Czas przygotowania: 3 minut

- Mango - 280 g (1 x sztuka)
- Melon - 200 g (1 x kawałek)
- Migdały - 30 g (2 x łyżka)

1. Pokrój owoce w kostkę, przełóż do miski razem z migdałami.

## OBIAD 14:00

545,1 kcal | Białko: 39,7 g | Tłuszcz: 21,6 g | Węgle: 41,5 g | Błonnik: 11,5 g

### BURGER WOŁOWY

Czas przygotowania: 40 minut

- Mięso wołowe (świeżo mielone z polędwicy) - 120 g (1,2 x porcja)
- Bułki grahamki - 65 g (1 x sztuka)
- Ogórki, kiszone - 60 g (1 x sztuka)
- Pomidor - 60 g (0,5 x sztuka)
- Sałata lodowa - 40 g (2 x liść)
- Ketchup - 15 g (1 x łyżka)
- Ser, cheddar pełnotłusty - 15 g (1 x plasterek)
- Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- Papryka słodka (mielona, wędzona) - 5 g (1 x łyżeczka)
- Rozmaryn - 4 g (1 x łyżeczka)
- Bazylia (suszona) - 2 g (0,5 x łyżeczka)
- Kmin rzymski (kumin) - 2 g (0,5 x łyżeczka)
- Sól himalajska - 1 g (1 x szczypta)
- Pieprz czarny mielony - 1 g (1 x szczypta)

Burger:

1. Zmielone mięso dopraw przyprawami, wymieszaj z olejem i uformuj w kotlety. Usmaż mięso z obu stron na patelni grillowej.
2. Grahamkę rozkrój na pół, podpiecz na suchej patelni.
3. Pomidor i ogórki pokrój w plastry.
4. Wszystkie wymienione składniki złóż w burgera, na koniec dodając ketchup.

## KOLACJA 17:30

310,8 kcal | Białko: 23,4 g | Tłuszcz: 1,5 g | Węgle: 48,3 g | Błonnik: 5 g

### KANAPKI Z TWAROGIEM NA SŁODKO

Czas przygotowania: 5 minut

- Ser twarogowy chudy - 100 g (0,5 x opakowanie)
- Chleb żytni razowy - 60 g (2 x kromka)
- Miód pszczeli - 24 g (1 x łyżka)

1. Pokrój ser twarogowy w plastry.
2. Pieczywo posmaruj miodem.
3. Na chleb nałóż plastry twarogu.

## RAZEM:

1816,7 kcal | Białko: 92,2 g | Tłuszcz: 61 g | Węgle: 205,1 g | Błonnik: 38,1 g

# Lista zakupów

Produkt	Gramatura	Ilość szacunkowa
<b>NAPOJE</b>		
Sok pomarańczowy	250 g	1 x szklanka
Woda	100 g	0,4 x szklanka
Wino czerwone (półwytrawne)	75 g	0,5 x kieliszek
<b>RYBY I OWOCE MORZA</b>		
Pstrąg strumieniowy, świeży	200 g	2 x kawałek
Łosoś, świeży	150 g	1,5 x kawałek
Łosoś, wędzony	60 g	2 x kawałek
<b>TŁUSZCZE</b>		
Oliwa z oliwek	75 g	7,5 x łyżka
Masło ekstra	60 g	12 x łyżeczka
Olej rzepakowy	20 g	2 x łyżka
Olej lniany	5 g	1 x łyżeczka
<b>ORZECHY I ZIARNA</b>		
Masło orzechowe	30 g	2 x łyżeczka
Migdały	30 g	2 x łyżka
Orzechy pistacjowe	9 g	1 x łyżka
Kakao 16%, proszek	5 g	0,5 x łyżka
<b>PIECZYWO</b>		
Chleb żytni razowy	300 g	10 x kromka
Bułki grahamki	130 g	2 x sztuka
Chleb pełnoziarnisty z żyta	90 g	3 x kromka
Bułki pszenne zwykłe	80 g	1 x sztuka
Pieczywo tostowe, grahamowe	54 g	2 x kromka
Chleb żytni na zakwasie	30 g	1 x kromka
Chleb żytni razowy wytrawny	30 g	1 x kromka
<b>MIEŚO I WYROBY MIĘSNE</b>		
Filet z piersi kurczaka zagrodowy (bez skóry)	150 g	1,5 x kawałek 1,5 x porcja
Mielony filet z piersi indyka (bez skóry)	150 g	
Mięso z dzika	150 g	1,5 x kawałek
Mięso wołowe	120 g	1,2 x porcja
(świeżo mielone z polędwicy)		
Wołowina, polędwica	120 g	1,2 x kawałek
Wieprzowina, boczek bez kości	50 g	0,5 x kawałek
Szynka z piersi kurczaka	30 g	2 x plasterki
<b>INNE</b>		
Bulion warzywny (domowy)	200 g	0,8 x szklanka
Miód pszczeli	84 g	3,5 x łyżka
Dżem 100% owoców (różne rodzaje)	75 g	5 x łyżeczka
Powidła śliwkowe	45 g	3 x łyżka
Czekolada gorzka	24 g	4 x kostka
Kecup	22,5 g	1,5 x łyżka
Musztarda	10 g	1 x łyżeczka
Sos sojowy jasny	10 g	1 x łyżka
Syrup klonowy	10 g	1 x łyżka
Cukier wanilinowy	4 g	1 x łyżeczka

Produkt	Gramatura	Ilość szacunkowa
<b>ZBOŻOWE</b>		
Makaron penne	180 g	2,6 x szklanka
Płatki owsiane	80 g	8 x łyżka
Kasza gryczana	78 g	6 x łyżka
Kasza bulgur	52 g	4 x łyżka
Makaron spaghetti	50 g	1 x porcja
Ryż basmati	45 g	3 x łyżka
Granola	40 g	4 x łyżka
Kuskus	36 g	3 x łyżka
Skrobia ziemniaczana	25 g	1 x łyżka
Bułka tarta	20 g	2,5 x łyżka
<b>NABIAŁ</b>		
Jaja kurze całe	616 g	11 x sztuka
Kefir	200 g	0,8 x opakowanie
Serek wiejski (naturalny)	200 g	1 x opakowanie
Ser twarogowy chudy	160 g	0,8 x opakowanie
Jogurt naturalny	150 g	7,5 x łyżka
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	140 g	0,6 x szklanka
Ser, camembert pełnotłusty	60 g	0,5 x opakowanie
Jogurt naturalny, 2% tłuszczu	40 g	2 x łyżka
Ser, edamski tłusty	30 g	2 x plasterki
Serek śmietankowy	20 g	0,2 x opakowanie
Ser, cheddar pełnotłusty	15 g	1 x plasterki
<b>PRZYPRAWY I ZIOŁA</b>		
Papryka słodka (mielona, wędzona)	5 g	1 x łyżeczka
Tymianek (świeży)	5 g	1 x łydyga
Rozmaryn	4 g	1 x łyżeczka
Rozmaryn (świeży)	3 g	0,6 x łydyga
Cynamon	2,5 g	0,5 x łyżeczka
Bazylia (suszona)	2 g	0,5 x łyżeczka
Kmin rzymski (kumin)	2 g	0,5 x łyżeczka
Pieprz czarny mielony	2 g	2 x szczypta
Tymianek	2 g	0,5 x łyżeczka
Curry	1 g	1 x szczypta
Mielona papryka chili	1 g	1 x szczypta
Sól himalajska	1 g	1 x szczypta

# Lista zakupów

Produkt	Gramatura	Ilość szacunkowa
<b>OWOCE I WARZYWA</b>		
Mango	420 g	1,5 x sztuka
Pomarańcza	420 g	2,1 x sztuka
Pomidor	420 g	3,5 x sztuka
Fasola szparagowa	360 g	4 x garść
Jabłko	300 g	2 x sztuka
Pomidory koktajlowe	300 g	15 x sztuka
Gruszka	260 g	2 x sztuka
Pomidory z puszki (całe bez skóry)	250 g	2,5 x porcja
Papryka czerwona	210 g	1,5 x sztuka
Ziemniaki	210 g	3 x sztuka
Melon	200 g	1 x kawałek
Banan	180 g	1,5 x sztuka
Ogórki, kiszane	180 g	3 x sztuka
Bataty	150 g	0,8 x sztuka
Cebula	150 g	1,5 x sztuka
Cukinia	150 g	0,5 x sztuka
Mandarynki	130 g	2 x sztuka
Cytryna	120 g	1,5 x sztuka
Rukola	100 g	5 x garść
Marchew	90 g	2 x sztuka
Pieczarka uprawna, świeża	80 g	4 x sztuka
Cebula czerwona	75 g	0,8 x sztuka
Kiwi	75 g	1 x sztuka
Por	70 g	0,5 x sztuka
Borówki amerykańskie	50 g	1 x garść
Ogórki, konserwowe	50 g	1 x sztuka
Kukurydza (świeża)	45 g	3 x łyżka
Ogórek zielony (długi)	45 g	0,2 x sztuka
Suszone pomidory	45 g	3 x sztuka
(w oleju z ziołami, odsączone)		
Roszonka	40 g	2 x garść
Salata lodowa	40 g	2 x liść
Morele, suszone	24 g	3 x sztuka
Pietruszka, liście	24 g	4 x łyżeczka
Czosnek	20 g	4 x ząbek
Papryczka ostra (chili)	20 g	1 x sztuka
Daktyle, suszone	15 g	3 x sztuka
Oliwki zielone, marynowane, konserwowe	15 g	1 x łyżka
Szczypiorek	15 g	3 x łyżeczka
Żurawina suszona	12 g	1 x łyżka
Koper ogrodowy	8 g	1 x łyżka