

# Kolacja

Tydzień 4

Dzień 3 - 4

**Makaron zapiekany z warzywami.**



**Wartość odżywcza i energetyczna  
(3 - 4 dzień)**

Wartość energetyczna: 1944 kcal

Jednonienasycone kwasy tłuszczowe: 28 g

Białko: 85 g

Wielonienasycone kwasy tłuszczowe: 19 g

Węglowodany: 260 g

Cholesterol: 107 mg

Tłuszcz całkowity: 66 g

Błonnik: 37 g

Nasycone kwasy tłuszczowe: 15 g

# **Makaron zapiekany z warzywami**

## **Składniki (na 2 dni):**

200 g małych pieczarek

1 mały bakłażan (ok. 200 g)

1 średnia marchewka (100 g)

1 średnia cebula (100 g)

2 łyżki oliwy z oliwek

2 plasterki sera żółtego light (ok. 40 g)

2 łyżki koncentratu pomidorowego

50 g makaronu razowego typu rurki

przyprawy: pieprz, słodka czerwona papryka,  
świeża bazylia

### Sposób przyrządzenia:

Pieczarki umyć, bakłażana i marchew pokroić w plasterki o grubości ok. 1,5 cm, cebulę pokroić w kostkę. Warzywa podsmażyć na oliwie, dodać pieprz, słodką czerwoną paprykę i koncentrat pomidorowy. Makaron ugotować, przełożyć do wysmarowanego oliwą naczynia żaroodpornego, wyłożyć na niego warzywa, posypać serem. Zapiekać 10-15 minut w temperaturze ok. 180 st. Celsjusza. Podawać ozdobione świeżymi listkami bazylii.

**mgr dietetyki Barbara Malina-Kozak**