

Kolacja

Tydzień 2

Dzień 5 - 6

Pomidory zapiekane z serem białym i pesto.



**Wartość odżywcza i energetyczna
(5 - 6 dzień)**

Wartość energetyczna: 1823 kcal

Jednonienasycone kwasy tłuszczowe: 25 g

Białko: 74 g

Wielonienasycone kwasy tłuszczowe: 14 g

Węglowodany: 230 g

Cholesterol: 105 mg

Tłuszcz całkowity: 62 g

Błonnik: 35 g

Nasycone kwasy tłuszczowe: 14 g

Pesto

Składniki na pesto (na 2 dni):

pęczek bazylii

2 ząbki czosnku

1 łyżka migdałów lub orzechów piniowych

1 łyżka oliwy z oliwek

2 łyżki wody

4 zielone oliwki

sól i pieprz

Sposób przyrządzenia:

Wszystkie składniki zmiksować na jednolitą masę. Podzielić na pół.

Pomidory zapiekane

Składniki na pomidory (na 1 dni):

1 duży pomidor pokrojony w grube plastry

50 g sera twarogowego pokrojonego w kostkę
pieprz

pieprz

Sposób przyrządzenia:

Pomidory ułożyć w naczyniu do zapiekania i posypać kawałkami sera białego. Zapiekać ok. 10 minut w 180 st. Celsjusza. Po wyciągnięciu oprószyć pieprzem. Połączyć wcześniej przygotowanym pesto.

mgr dietetyki Barbara Malina-Kozak