

Otthoni Rostgazdag Menü

Contents

1 Hétfő és Kedd

— — —

1.1 Reggeli: Chia puding mandulatejjel

- 3 evőkanál chia mag
- 150 ml mandulatej
- Friss bogyós gyümölcsök (pl. áfonya, málna)
- 1 evőkanál mandula vagy dió

Kalória: 250 kcal

Rost: 10 g

Elkészítés: Áztasd be a chia magot mandulatejbe, hagyd állni 15-20 percre, majd keverd össze gyümölcsökkel és dióval.

— — —

1.2 Ebéd: Sütőtöklevés pirított tökmaggal

- 500 g sütőtök
- 1 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 500 ml zöldségalaplé
- 2 evőkanál tökmag
- Teljes kiőrlésű kenyér

Kalória: 300 kcal

Rost: 8 g

Elkészítés: A sütőtököt és hagymát pirítsd meg, majd főzd meg alaplében, és turmixold össze. Szórd meg pirított tökmaggal.

— — —

1.3 Vacsora: Lencsesaláta sült zöldségekkel

- 200 g főtt lencse
- 1 db répa
- 1 db cékla
- 1 db paprika
- 1 evőkanál dió

Kalória: 350 kcal

Rost: 12 g

Elkészítés: A zöldségeket süsd meg, majd keverd össze a lencsével és dióval.

2 Szerda és Csütörtök

— — —

2.1 Reggeli: Avokádós pirítás

- 1 szelet teljes kiőrlésű kenyér
- Fél avokádó
- Só, bors, citromlé

Kalória: 200 kcal

Rost: 7 g

Elkészítés: Az avokádót törd össze, keverd össze a fűszerekkel, majd kend a pirításra.

— — —

2.2 Ebéd: Quinoasaláta fekete babbal és kukoricával

- 150 g főtt quinoa
- 100 g fekete bab
- 50 g főtt kukorica
- Friss koriander, citromlé

Kalória: 400 kcal

Rost: 15 g

Elkészítés: A hozzávalókat keverd össze, és ízesítsd friss korianderrel és citromlével.

— — —

2.3 Vacsora: Brokkoli krémleves

- 300 g brokkoli
- 1 db krumpli
- 500 ml zöldségalaplé
- 1 evőkanál olívaolaj

Kalória: 250 kcal

Rost: 9 g

Elkészítés: A brokkolit és a krumplit főzd meg alaplében, majd turmixold össze. Csepents rá olívaolajat.

3 Péntek

— — —

3.1 Reggeli: Gyümölcssaláta dióval

- 1 db alma
- 1 db körte
- 1 marék szőlő
- 1 evőkanál dió

Kalória: 200 kcal

Rost: 6 g

Elkészítés: A gyümölcsöket vágd össze, és szórd meg dióval.

— — —

3.2 Ebéd: Paradicsomos-csicseriborsós ragu

- 200 g főtt csicseriborsó
- 1 doboz paradicsompüré
- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál olívaolaj

Kalória: 350 kcal

Rost: 13 g

Elkészítés: A hagymát pirítsd meg, add hozzá a paradicsompürét és a csicseriborsót, majd főzd össze.

— — —

3.3 Vacsora: Grillezett zöldségek hummusszal

- Cukkini, padlizsán, paprika
- 2 evőkanál hummusz

Kalória: 300 kcal

Rost: 10 g

Elkészítés: A zöldségeket grillezd meg, és tálald hummusszal.

4 Szombat és Vasárnap

— — —

4.1 Reggeli: Főtt tojás friss zöldségekkel

- 2 db tojás
- Uborka, paprika, paradicsom

Kalória: 180 kcal

Rost: 4 g

Elkészítés: A tojásokat főzd keményre, és tálald friss zöldségekkel.

— — —

4.2 Ebéd: Rakott karfiol

- 500 g karfiol
- 200 g darált csirkehús
- 100 ml tejföl
- 1 evőkanál zsemlemorzsa

Kalória: 400 kcal

Rost: 7 g

Elkészítés: A karfiolt főzd meg, rétegezd a darált hússal és tejföllel, majd süsd meg.

— — —

4.3 Vacsora: Céklás saláta kecskesajttal

- 1 db cékla
- 50 g kecskesajt
- Rukkola
- Dió

Kalória: 250 kcal

Rost: 6 g

Elkészítés: A céklát reszeld le, keverd össze a kecskesajttal és rukkolával, majd szórd meg dióval.

Hozzávalók összesítése

— — —

- Chia mag (250 g)
- Mandulatej (2-3 liter)
- Friss bogyós gyümölcsök
- Dió (200 g)
- Görög joghurt (1 kg)
- Teljes kiőrlésű kenyér
- Tojás (12 db)
- Avokádó (3-4 db)
- Sütőtök
- Barna rizs
- Brokkoli
- Fekete bab
- Quinoa
- Cékla
- Répa
- Paprika
- Padlizsán
- Cukkini
- Hummusz
- Kecsesajt
- Rukkola