

# Petak

## 19.04.2019.



25 DANA

MM IZAZOV

1390 kcal



### Doručak

kcal  
330

#### Omlet od povrća

1 cijelo jaje + 2 bjelanjka  
150 g poriluka  
200 g tikvica  
1 žličica ulja  
15 g ribanog parmezana

#### Priprema:

Na žličici ulja popirjati poriluk narezan na kolutiće, tikvice narezane na polumjesecce te prema potrebi podliti vodom. Posoliti, popapriti. Kad povrće omekša, dodati 1 cijelo jaje i 2 bjelanjka (koje prethodno zajedno razmutimo). Ispeći s obje strane i kad je gotovo posuti ribanim parmezanom.

### Međuobrok

kcal  
100

Jedna velika jabuka ili 2 kivija

### Ručak

kcal  
cca 540

#### Pastrva i blitva s krumpirom

Sastojci za 4 osobe	Sastojci za 1 osobu
520 g pastrve	130 g pastrve
360 g krumpira	90 g krumpira
4 žličice sjeckanog peršina	1 žličica sjeckanog peršina
1200 g blitve	300 g blitve
6 žlica ulja	1.5 žlica ulja
8 režnjeva češnjaka –po želji	2 režnja češnjaka –po želji
Sol, papar	Sol, papar

#### Priprema:

Pastrvu posoliti i premazati s malo ulja, dodati grubo nasjeckani peršin i začine po želji te ispeći u pećnici na 200 stupnjeva oko 45 min. Krumpir narezan na kockice kuhati u posoljenoj vodi, kada je krumpir skoro kuhan dodati blitvu i prokuhati dok blitva ne povene. Ocijediti skoro svu vodu zatim prelit s uljem na kome smo kratko prepržili usitnjeni češnjak te sve malo zgnječiti s kuhačom, popariti.

### Međuobrok

kcal  
107

HiPP Voćna pločica Banana i jabuka s aronijom, guavom i jogurtom



više na [hipp.hr](http://hipp.hr)

### Večera

kcal  
310

#### Svježi kravlji sir s rotkvicom

Sastojci za 4 osobe	Sastojci za 1 osobu
480 g svježeg posnog kravlje sira	120 g svježeg posnog kravlje sira
4 žlice kiselog vrhnja (12%)	1 žlica kiselog vrhnja (12%)
480 g rotkvice	120 g rotkvice
4 kriške raženog kruha	1 kriška raženog kruha
Papar, prstohvat soli, slatka paprika u prahu (po želji)	Papar, prstohvat soli, slatka paprika u prahu (po želji)

#### Priprema:

Pomiješati svježi kravlji sir s vrhnjem, dodati začine po želji. Poslužiti s rotkvicama i kriškom raženog kruha.

#### Namirnice za petak:

Jaja, poriluk, tikvice, parmezan, jabuka, kivi, pastrve, krumpir, blitva, listovi peršina, HiPP Voćna pločica Banana i jabuka s aronijom, guavom i jogurtom, posni sir, kiselo vrhnje, rotkvice, raženi kruh, slatka paprika u prahu (po želji).

#### Napitci:

voda, mineralna voda (umjereno), čajevi, kava bez šećera (umjereno), HiPP sok s izvorskom vodom