



Srijeda  
24.01.2018.



1325 kcal

25 DANA  
IZAZOV

Doručak      kcal  
302

60 g integralnih mueslia  
160 ml obranog mlijeka

**Priprema:**  
cca 10 jušnih žlica mueslia preliti  
zagrijanim mlijekom

Međuobrok      kcal  
cca 100

2 žlice suhog voća

Ručak      kcal  
585

Puretina s pečenim povrćem

150 g batata  
180 g purećih prsa bez kože  
1.5 jušne žlice maslinovog ulja  
300 g korijena celera  
2 režnja češnjaka  
150 g bundeve (Hokaido ili sl.)

**Priprema:**  
Pureća prsa premazati s pol žlice ulja, soli, paprom i začinima po želji. Povrće oguliti pa batat i bundevu narezati na veće kocke, a celer na nešto manje. Češnjak ostaviti u ljsuci. Složiti povrće u željeznu ili keramičku posudu za pečenje, politi žlicom ulja, posoliti i sve promiješati. U sredini posude napraviti mjesta za meso. Pećnicu zagrijati na 200 stupnjeva, staviti poklopljenu posudu i peći 45 min, potom otklopiti i peći još 15 min do pola sata, dok povrće ne bude mekano. Češnjak istisnuti iz kore i pastu iskoristiti kao dodatak uz meso i povrće.

Međuobrok      kcal  
94

Voće ili HiPPiS SPORT - Banana, naranča, kruška i mango s rižom



NAŠA  
PREPORUKA!

Večera      kcal  
244

Gusta juha od ječma i poriluka

100 g poriluka  
40 g ječma  
30 g luka ( $\frac{1}{4}$  glavice luka srednje veličine)  
40 g mrkve ( $\frac{1}{2}$  mrkve srednje veličine)  
1 jušna žlica maslinovog ulja  
2 dcl povrtnog temeljca ili vode  
Sol, papar

**Priprema:**  
Na ulju popirjati luk, poriluk i mrkvu, dodati ječam i podliti vodom. Kuhati dok povrće i ječam ne budu mekani i poslužiti kao gustu juhu. Poželjno je ujutro staviti namakati ječam.

**Namirnice za srijedu:** integralni muesli, mlijeko, suho voće, batat, pureća prsa bez kože, maslinovo ulje, celer, češnjak, bundeva (Hokaido ili sl.), HiPPiS SPORT - Banana, naranča, kruška i mango s rižom, ječam, poriluk, luk, mrkva

**Napitci:** voda, mineralna voda (umjereno), čajevi, umjereno kava bez šećera, HiPP sok (100ml=15kcal)