

Оглавление

Меню для Жени	2
Куриные грудки в сметане	5
Банановые маффины на кефире	6
Рисовый суп с курочкой	7

Меню для Жени



Страница меню: <https://www.yournutrition.ru/menu/show/2452/>

Калорийность: 1623.92 ккал, белков: 101.62 г, жиров: 40.62 г, углеводов: 210.63 г
Меню для Жени.

Завтрак



[Вода](#) - 200 г.

Всего калорий: 0 ккал, БЖУ: 0 г. / 0 г. / 0 г.



[Мёд цветочный](#) - 10 г.

Всего калорий: 32.2 ккал, БЖУ: 0.03 г. / 0 г. / 8.01 г.



[Гречневая крупа \(ядрица\)](#) - 40 г.

Всего калорий: 125.2 ккал, БЖУ: 5.04 г. / 1.32 г. / 24.84 г.



[Яйцо куриное \(вареное всмятку\)](#) - 60 г.

Всего калорий: 95.4 ккал, БЖУ: 7.68 г. / 6.96 г. / 0.48 г.



[Томат \(помидор\)](#) - 60 г.

Всего калорий: 12 ккал, БЖУ: 0.66 г. / 0.12 г. / 2.22 г.



[Огурец](#) - 60 г.

Всего калорий: 9 ккал, БЖУ: 0.48 г. / 0.06 г. / 1.68 г.

Ланч

[Йогурт Активиа Клубника](#) - 150 г.

Всего калорий: 147 ккал, БЖУ: 5.7 г. / 4.35 г. / 21.15 г.



[Банан](#) - 150 г.

Всего калорий: 142.5 ккал, БЖУ: 2.25 г. / 0.3 г. / 32.7 г.

Обед

[Хлеб Ржаной формовой](#) - 30 г.

Всего калорий: 65.1 ккал, БЖУ: 1.77 г. / 0.33 г. / 13.35 г.



[Рисовый суп с курочкой](#) - 300 г.

Всего калорий: 408.72 ккал, БЖУ: 36.99 г. / 7.62 г. / 47.64 г.



[Сметана 20% \(средней жирности\)](#) - 70 г.

Всего калорий: 144.2 ккал, БЖУ: 1.96 г. / 14 г. / 2.24 г.

Полдник



[Банановые маффины на кефире](#) - 100 г.

Всего калорий: 157 ккал, БЖУ: 5 г. / 1 г. / 31 г.



[Чай зелёный](#) - 200 г.

Всего калорий: 0 ккал, БЖУ: 0 г. / 0 г. / 0 г.

Ужин



[Куриные грудки в сметане](#) - 200 г.

Всего калорий: 191.6 ккал, БЖУ: 27.7 г. / 2.44 г. / 14.72 г.



[Огурец](#) - 40 г.

Всего калорий: 6 ккал, БЖУ: 0.32 г. / 0.04 г. / 1.12 г.



[Томат \(помидор\)](#) - 40 г.

Всего калорий: 8 ккал, БЖУ: 0.44 г. / 0.08 г. / 1.48 г.

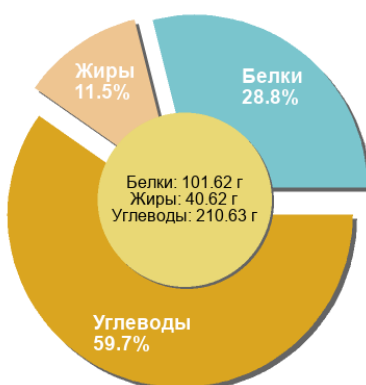
Поздний ужин



[Кефир 1%](#) - 200 г.

Всего калорий: 80 ккал, БЖУ: 5.6 г. / 2 г. / 8 г.

Суммарная информация по дню



Калорийность: 1623.92 ккал

Белков: 101.62 г. (28.8%)

Жиров: 40.62 г. (11.5%)

Углеводов: 210.63 г. (59.7%)

Продуктов: 14

Рецептов: 3

Куриные грудки в сметане



На 100 грамм:
Калорийность: **95.8 ккал.**
Белки: **13.85 г.**
Жиры: **1.22 г.**
Углеводы: **7.36 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kurinye-grudki-v-smetane/>

Ингредиенты:

- картофель 7 штук
- куриная грудка 3 штуки
- репчатый лук 1 головка
- сметана по вкусу
- кетчуп по вкусу
- соль по вкусу
- перец черный молотый по вкусу

Приготовление:

Порежьте филе некрупными кусочками, а картофель соломкой. Приготовьте заправку, смешав сметану и кетчуп в равных долях. Лук мелко нашинкуйте и обжарьте в горячем масле до золотистого цвета.

Разогрейте духовку до 180 градусов. Выложите в огнеупорную форму лук, картошку, сверху кусочки курицы и залейте соусом. Поставьте в духовку, через 15 минут достаньте форму, посолите, поперчите и все перемешайте, затем запекайте до готовности.

Банановые маффины на кефире



На 100 грамм:
Калорийность: **157 ккал.**
Белки: **5 г.**
Жиры: **1 г.**
Углеводы: **31 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/bananovye-maffiny-na-kefire/>

Ингредиенты:

- банан - 2 шт
- кефир - 200 г
- цельнозерновая мука - 300 г
- изюм - 2 ст. л
- разрыхлитель - 5 г

Приготовление:

Бананы размять вилкой. Добавить кефир и изюм.
Смешать муку с разрыхлителем.
Перемешать все ингредиенты, замесить тесто (немного гуще, чем на оладьи).
Выложить тесто в формочки для кексов.
Выпекать при температуре 180-200 градусов около 40 минут.