

Cukrzyca od kuchni

Osiągnięcia naukowe medycyny kulinarnej jako element terapii cukrzycy



Społeczna
Odpowiedzialność
Nauki

Dofinansowano ze środków
budżetu państwa



Dzień 2

Drugie śniadanie: KANAPKI Z HUMMUSEM I SAŁATKĄ WARZYWNA

Składniki:

- Pomidor – 120 g
- Papryka czerwona – 70 g
- Chleb żytni razowy – 60 g
- Rzodkiewka – 45 g
- Ogórek – 40 g
- Hummus klasyczny – 20 g
- Szczypiorek – 10 g
- Sól – szczypta
- Papryka słodka, mielona – szczypta

 264 kcal

WW^{**}: 3,8

Dzień 2

Drugie śniadanie: KANAPKI Z HUMMUSEM I SAŁATKĄ WARZYWNA

Sposób przygotowania:

- Pieczywo posmarować hummusem.
- Warzywa umyć. Paprykę, ogórka, rzodkiewkę i pomidora umyć i pokroić na mniejsze kawałki.
- Dodać szczypiorek i wymieszać.

Cukrzyca od kuchni

Osiągnięcia naukowe medycyny kulinarnej
jako element terapii cukrzycy

Dofinansowano ze środków budżetu państwa



Spółeczna
Odpowiedzialność
Nauki

Dofinansowanie: 87 237,70 zł

Całkowita wartość: 97 237,70 zł

