

ΜΠΑΜΙΕΣ

Προτεινόμενο γεύμα:

- 220 gr Μπάμιες
- **Σαλάτα:**
 - 120 gr Αγγούρι
 - 200 gr Ντομάτες
 - 140 gr Τυρί cottage (4% λιπαρά)
- 140 gr Ψωμί ολικής άλεσης
- **Φρουτοσαλάτα:**
 - 140 gr Κεράσια
 - 300 gr Πεπόνι

Υλικά για τις Μπάμιες:

- 600 gr μπάμιες
- 30 gr κρεμμύδι
- 300 gr ντομάτες
- 50 gr ελαιόλαδο (10 κουταλάκια)
- 20 gr ξύδι
- Ποσότητα μαγειρεμένου φαγητού 850 gr

Ανά προτεινόμενο γεύμα:

Ενέργεια: 755 kcal

Λίπος: 22,3 gr (26%)

Πρωτεΐνες: 36,9 gr (19%)

Υδατάνθρακες: 108,2 gr (55%)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καθαρίζετε γύρω-γύρω το κοτσάνι από τις μπάμιες.
2. Προαιρετικά μπορείτε να τις βάλετε σε ένα μπολ μαζί με ξύδι και αλάτι για 30 λεπτά περίπου και μετά να τις ξεπλύνετε.
3. Πολτοποιείτε τις ντομάτες και ψιλοκόβετε το κρεμμύδι.
4. Αχνίζετε το κρεμμύδι.
5. Όταν τα κρεμμύδια μαλακώσουν προσθέτετε τις πολτοποιημένες ντομάτες και όσο νερό χρειάζεται, και αφήνετε να πάρουν μία βράση.
6. Έπειτα ρίχνετε τις μπάμιες, αλατοπιπερώνετε, χαμηλώνετε τη φωτιά και τις αφήνετε μέχρι να μείνουν με τη σάλτσα τους. Στο τέλος προσθέτετε και το ελαιόλαδο.