

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Lekkostrawna 2C Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|---|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 1 | Receptura | Bitka schabowa 70 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Schab b/k | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 4 | Cebula | | |
| | | 5 | Sól | | |
| | | 6 | Przyprawa do mięsa | | |
| 2 | Receptura | Brokuły 120 g | | | |
| | | 1 | Brokuły mrożone | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Sól | | |
| 3 | Receptura | Bukiet warzyw 3-skl. 120 g | | | |
| | | 1 | Mieszanka warzywna 3-skl. | | |
| | | 2 | Sól | | |
| 4 | Receptura | Bułka wrocławska 30 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Bułka specjalna krojona 300g (GLU) | | |
| 5 | Receptura | Buraczki 120 g (GLU, SEL) | | | |
| | | 1 | Buraki | | |
| | | 2 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 3 | Barszcz czerwony koncentrat (GLU, SEL) | | |
| | | 4 | Masło roślinne 80% tł. | | |
| | | 5 | Cukier | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Kwasek cytrynowy | | |
| 6 | Receptura | Chleb pszenny 100 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Chleb barowy 600g (GLU) | | |
| 7 | Receptura | Dżem szt 1 szt | | | |
| | | 1 | Dżem porcjowany | | |
| 8 | Receptura | Filet z indyka pieczony 80 g | | | |
| | | 1 | Filet z indyka | | |
| 9 | Receptura | Gulasz wieprzowy lekkostrawny 180 g (GLU, SEL) | | | |
| | | 1 | Łopatką wieprzowa | | |
| | | 2 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 3 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 4 | Marchewka kostka mrożona | | |
| | | 5 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 6 | Sól | | |
| 10 | Receptura | Herbata z cukrem 250 ml | | | |
| | | 1 | Cukier | | |
| | | 2 | Herbata ekspresowa | | |
| 11 | Receptura | Jajko 1 szt (JAJ) | | | |
| | | 1 | Jaja (JAJ) | | |
| 12 | Receptura | Kakao 250 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Kakao | | |
| 13 | Receptura | Kalafior 120 g | | | |
| | | 1 | Kalafior | | |
| | | 2 | Sól | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Lekkostrawna 2C Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|--|---|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 14 | Receptura | Kasza jaglana na mleku 350 g (<i>MLE</i>) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| | | 2 | Kasza jaglana | | |
| 15 | Receptura | Kasza jęczmienna 140 g (<i>GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Kasza jęczmienna (<i>GLU</i>) | | |
| | | 2 | Sól | | |
| 16 | Receptura | Kasza manna na mleku 350 ml (<i>MLE, GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| | | 2 | Kasza manna (<i>GLU</i>) | | |
| 17 | Receptura | Kawa mleczna 250 g (<i>MLE, GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Kawa inka (<i>GLU</i>) | | |
| 18 | Receptura | Klopsik wieprzowy 100 g (<i>GLU, JAJ</i>) | | | |
| | | 1 | Łopatką wieprzowa | | |
| | | 2 | Bułka specjalna krojona 300g (<i>GLU</i>) | | |
| | | 3 | Sól | | |
| | | 4 | Oregano | | |
| | | 5 | Ziół prowansalskie | | |
| | | 6 | Majeranek | | |
| | | 7 | Jaja (<i>JAJ</i>) | | |
| 19 | Receptura | Kluski leniwe 170 g (<i>MLE, GLU, JAJ</i>) | | | |
| | | 1 | Kluski leniwe (<i>MLE, GLU, JAJ</i>) | | |
| | | 2 | Margaryna 80% tł. | | |
| | | 3 | Bułka tarta (<i>GLU</i>) | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Sól | | |
| 20 | Receptura | Kompot owocowy 250 ml | | | |
| | | 1 | Mieszanka kompotowa | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Aronia mrożona | | |
| | | 4 | Czerwona porzeczka mrożona | | |
| 21 | Receptura | Kotlet schabowy z pieca diet. 70 g (<i>GLU, JAJ</i>) | | | |
| | | 1 | Schab b/k | | |
| | | 2 | Bułka tarta (<i>GLU</i>) | | |
| | | 3 | Olej | | |
| | | 4 | Mąka pszenna (<i>GLU</i>) | | |
| | | 5 | Sól | | |
| | | 6 | Jaja (<i>JAJ</i>) | | |
| 22 | Receptura | Kotlety jajeczne 120 g (<i>GLU, JAJ</i>) | | | |
| | | 1 | Cebula | | |
| | | 2 | Bułka tarta (<i>GLU</i>) | | |
| | | 3 | Jaja (<i>JAJ</i>) | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Natka pietruszki | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Pieprz czarny mielony | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Lekkostrawna 2C Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|-------------------------------------|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 23 | Receptura | Krem z dyni 400 ml (SEL) | | | |
| | | 1 | Dynia mrożona | | |
| | | 2 | Ziemniaki | | |
| | | 3 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 4 | Pulpa mango | | |
| | | 5 | Pestki słonecznika | | |
| | | 6 | Sok pomarańczowy | | |
| | | 7 | Sól | | |
| | | 8 | Curry | | |
| | | 9 | Kucharek smak natury | | |
| | | 10 | Czosnek świeży | | |
| | | 11 | Imbir mielony | | |
| 24 | Receptura | Łopatka z pietruszką 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Łopatka z pietruszką (GLU) | | |
| 25 | Receptura | Makaron pene 140 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Makaron pene (GLU) | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Sól | | |
| 26 | Receptura | Marchewka gotowana 120 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Marchewka kostka mrożona | | |
| | | 2 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 3 | Masło roślinne 80% tł. | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 27 | Receptura | Marchewka gotowana mini 120 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Marchewka mini | | |
| | | 2 | Masło roślinne 80% tł. | | |
| | | 3 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 4 | Cukier | | |
| | | 5 | Sól | | |
| 28 | Receptura | Masło 10 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Masło 83% tł. (MLE) | | |
| 29 | Receptura | Pałki z kurczaka pieczone 2 szt | | | |
| | | 1 | Pałki z kurczaka | | |
| | | 2 | Sól | | |
| 30 | Receptura | Pasta jajeczna 80 g (JAJ) | | | |
| | | 1 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 2 | Jaja (JAJ) | | |
| | | 3 | Natka pietruszki | | |
| 31 | Receptura | Pasta warzywna 150 g (SEL) | | | |
| | | 1 | Ziemniaki | | |
| | | 2 | Brokuły mrożone | | |
| | | 3 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Koncentrat pomidorowy | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Pieprz ziółowy | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Lekkostrawna 2C Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | Składniki | | | |
| 32 | Receptura | Pasta z soczewicy czerwonej diet. 70 g | | | |
| | | 1 | Soczewica | | |
| | | 2 | Marchewka kostka mrożona | | |
| | | 3 | Koncentrat pomidorowy | | |
| | | 4 | Natka pietruszki | | |
| | | 5 | Olej | | |
| | | 6 | Kmin rzymski | | |
| | | 7 | Sól | | |
| | | 8 | Pieprz czarny mielony | | |
| 33 | Receptura | Pierś z kurnej półki 50 g (<i>GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Pierś z kurnej półki Cedrob I (<i>GLU</i>) | | |
| 34 | Receptura | Płatki jęczmienne na mleku 350 g (<i>MLE, GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| | | 2 | Płatki jęczmienne (<i>GLU</i>) | | |
| 35 | Receptura | Płatki owsiane na mleku 350 ml (<i>MLE, GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| | | 2 | Płatki owsiane (<i>GLU</i>) | | |
| 36 | Receptura | Pomidor 30 g | | | |
| | | 1 | Pomidor | | |
| 37 | Receptura | Pyzdra schabowa 40 g | | | |
| | | 1 | Pyzdra schabowa | | |
| 38 | Receptura | Pyzdra szynkowa 40 g (<i>GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Pyzdra szynkowa (<i>GLU</i>) | | |
| 39 | Receptura | Rosół z makaronem 400 ml (<i>GLU, SEL</i>) | | | |
| | | 1 | Makaron nitki (<i>GLU</i>) | | |
| | | 2 | Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 3 | Pietruszka | | |
| | | 4 | Seler (<i>SEL</i>) | | |
| | | 5 | Marchewka | | |
| | | 6 | Cebula | | |
| | | 7 | Por | | |
| | | 8 | Natka pietruszki | | |
| | | 9 | Sól | | |
| | | 10 | Przyprawa do mięsa | | |
| | | 11 | Pieprz czarny mielony | | |
| | | 12 | lubczyk | | |
| | | 13 | Cząber | | |
| 40 | Receptura | Ryż na mleku 350 g (<i>MLE</i>) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| | | 2 | Ryż | | |
| | | 3 | Cukier | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 41 | Receptura | Salata 10 g | | | |
| | | 1 | Salata | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Lekkostrawna 2C Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | | |
|----|-----------|--|------------|--------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | Składniki | | |
| 42 | Receptura | Salatka jarzynowa b/groszku 100 g (MLE, JAJ, SEL) | | | |
| | | 1 Marchewka kostka mrożona | | | |
| | | 2 Jabłka | | | |
| | | 3 Ziemniaki | | | |
| | | 4 Seler (SEL) | | | |
| | | 5 Pietruszka | | | |
| | | 6 Jogurt grecki litr 10%t. (MLE) | | | |
| | | 7 Jaja (JAJ) | | | |
| | | 8 Sól | | | |
| 43 | Receptura | Salatka z buraka 100 g | | | |
| | | 1 Buraki | | | |
| | | 2 Jabłka | | | |
| | | 3 Cebula | | | |
| | | 4 Cukier | | | |
| | | 5 Kwasek cytrynowy | | | |
| | | 6 Sól | | | |
| 44 | Receptura | Schab na kartki 40 g | | | |
| | | 1 Schab na kartki | | | |
| 45 | Receptura | Serek homogenizowany z koperkiem 80 g (MLE) | | | |
| | | 1 Ser cukierniczy president 11% t. (MLE) | | | |
| | | 2 Koper | | | |
| 46 | Receptura | Sos jarzynowy 60 g (GLU, SEL) | | | |
| | | 1 Mąka pszenna (GLU) | | | |
| | | 2 Olej | | | |
| | | 3 Włoszczyzna (SEL) | | | |
| | | 4 Margaryna 80% t. | | | |
| | | 5 Liść laurowy | | | |
| | | 6 Ziele angielskie | | | |
| | | 7 Pieprz ziółowy | | | |
| | | 8 Sól | | | |
| 47 | Receptura | Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (MLE) | | | |
| | | 1 Jogurt naturalny 2%t. (MLE) | | | |
| | | 2 Truskawki mrożone | | | |
| 48 | Receptura | Sos koperkowy 60 g (GLU) | | | |
| | | 1 Mąka pszenna (GLU) | | | |
| | | 2 Masło roślinne 80% t. | | | |
| | | 3 Koper | | | |
| | | 4 Liść laurowy | | | |
| | | 5 Ziele angielskie | | | |
| | | 6 Pieprz ziółowy | | | |
| | | 7 Sól | | | |
| 49 | Receptura | Sos pieczeniowy diet. 60 g (GLU) | | | |
| | | 1 Mąka pszenna (GLU) | | | |
| | | 2 Olej | | | |
| | | 3 Pieprz czarny mielony | | | |
| | | 4 Ziele angielskie | | | |
| | | 5 Liść laurowy | | | |
| | | 6 Sól | | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Lekkostrawna 2C Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | | |
|----|-----------|---|------------|--------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | Składniki | | |
| 50 | Receptura | Sos pietruszkowy 60 g (GLU) | | | |
| | | 1 Pietruszka | | | |
| | | 2 Mąka pszenna (GLU) | | | |
| | | 3 Olej | | | |
| | | 4 Liść laurowy | | | |
| | | 5 Ziele angielskie | | | |
| | | 6 Pieprz ziółowy | | | |
| | | 7 Sól | | | |
| 51 | Receptura | Sos pomidorowy 60 g (GLU) | | | |
| | | 1 Koncentrat pomidorowy | | | |
| | | 2 Mąka pszenna (GLU) | | | |
| | | 3 Masło roślinne 80% tł. | | | |
| | | 4 Ziele angielskie | | | |
| | | 5 Liść laurowy | | | |
| | | 6 Pieprz ziółowy | | | |
| | | 7 Sól | | | |
| 52 | Receptura | Sos szpinakowo śmietanowy 60 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 Szpinak mrożony | | | |
| | | 2 Śmietana 18% tł. (MLE) | | | |
| | | 3 Mąka pszenna (GLU) | | | |
| | | 4 Olej | | | |
| | | 5 Liść laurowy | | | |
| | | 6 Ziele angielskie | | | |
| | | 7 Pieprz ziółowy | | | |
| | | 8 Sól | | | |
| 53 | Receptura | Sos ziółowy 60 g (GLU) | | | |
| | | 1 Mąka pszenna (GLU) | | | |
| | | 2 Olej | | | |
| | | 3 Ziola prowansalskie | | | |
| | | 4 Liść laurowy | | | |
| | | 5 Ziele angielskie | | | |
| | | 6 Pieprz ziółowy | | | |
| | | 7 Sól | | | |
| 54 | Receptura | Szynka bankietowa 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 Szynka bankietowa Animex Mazury (GLU) | | | |
| 55 | Receptura | Szynka na kartki Nikpol 40 g | | | |
| | | 1 Szynka na kartki Nikpol | | | |
| 56 | Receptura | Szynka od szwagra 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 Szynka od szwagra Krakus I (GLU) | | | |
| 57 | Receptura | Szynka pieczona 100 g | | | |
| | | 1 Szynka b/k | | | |
| | | 2 Olej | | | |
| | | 3 Sól | | | |
| | | 4 Mąka ziemniaczana | | | |
| 58 | Receptura | Szynka tostowa z kurcząt 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 Szynka tostowa z kurcząt Drobimex (GLU) | | | |
| 59 | Receptura | Szynka z indyka 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 Szynka z indyka Lukullus I (GLU) | | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Lekkostrawna 2C Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|--|---------------------------------|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 60 | Receptura | Twarożek 80 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Twaróg 4% tł. (MLE) | | |
| 61 | Receptura | Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g | | | |
| | | 1 | Udziec z kurczaka z/k | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Przyprawa do kurczaka | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 62 | Receptura | Zacierka na mleku 350 ml (MLE, GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Zacierka (GLU, JAJ) | | |
| | | 3 | Cukier | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 63 | Receptura | Ziemniaki 60 g | | | |
| | | 1 | Ziemniaki obierane | | |
| | | 2 | Ziemniaki | | |
| | | 3 | Masło roślinne 80% tł. | | |
| | | 4 | Sól | | |
| | | 5 | Koper | | |
| 64 | Receptura | Zupa brokułowa 400 ml (MLE, GLU, SEL) | | | |
| | | 1 | Ziemniaki | | |
| | | 2 | Brokuły mrożone | | |
| | | 3 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 4 | Śmietana 18% tł. (MLE) | | |
| | | 5 | Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 6 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 7 | Sól | | |
| | | 8 | Kucharek smak natury | | |
| | | 9 | Natka pietruszki | | |
| 65 | Receptura | Zupa jarzynowa 400 ml (MLE, SEL) | | | |
| | | 1 | Ziemniaki | | |
| | | 2 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 3 | Śmietana 18% tł. (MLE) | | |
| | | 4 | Kalafior | | |
| | | 5 | Brokuły mrożone | | |
| | | 6 | Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 7 | Sól | | |
| | | 8 | Natka pietruszki | | |
| 66 | Receptura | Zupa koperkowa z ryżem 400 ml (MLE, GLU, SEL) | | | |
| | | 1 | Ryż | | |
| | | 2 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 3 | Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 4 | Śmietana 18% tł. (MLE) | | |
| | | 5 | Koper | | |
| | | 6 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 7 | Sól | | |
| | | 8 | Kucharek smak natury | | |
| | | 9 | Natka pietruszki | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Lekkostrawna 2C Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | | |
|----|-----------|---|------------|--------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | Składniki | | |
| 67 | Receptura | Zupa krupnik z ziemniakami 400 ml (GLU, SEL) | | | |
| | | 1 Ziemniaki | | | |
| | | 2 Włoszczyzna (SEL) | | | |
| | | 3 Kasza jęczmienna (GLU) | | | |
| | | 4 Ćwiartka z kurczaka | | | |
| | | 5 Sól | | | |
| | | 6 Natka pietruszki | | | |
| 68 | Receptura | Zupa minestrone lekkostrawna 400 ml (SEL) | | | |
| | | 1 Ziemniaki | | | |
| | | 2 Włoszczyzna (SEL) | | | |
| | | 3 Cukinia plastry mrożona | | | |
| | | 4 Marchewka kostka mrożona | | | |
| | | 5 Dynia mrożona | | | |
| | | 6 Pomidory pelati | | | |
| | | 7 Brokuły mrożone | | | |
| | | 8 Koncentrat pomidorowy | | | |
| | | 9 Masło roślinne 80% tł. | | | |
| | | 10 Natka pietruszki | | | |
| | | 11 Sól | | | |
| 69 | Receptura | Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (MLE, GLU, SEL) | | | |
| | | 1 Makaron świderki (GLU) | | | |
| | | 2 Koncentrat pomidorowy | | | |
| | | 3 Włoszczyzna (SEL) | | | |
| | | 4 Śmietana 18% tł. (MLE) | | | |
| | | 5 Ćwiartka z kurczaka | | | |
| | | 6 Cukier | | | |
| | | 7 Kucharek smak natury | | | |
| | | 8 Natka pietruszki | | | |
| | | 9 Sól | | | |
| | | 10 Cząber | | | |
| | | 11 lubczyk | | | |
| 70 | Receptura | Zupa ryżanka z natką pietruszki 400 ml (SEL) | | | |
| | | 1 Włoszczyzna (SEL) | | | |
| | | 2 Ryż | | | |
| | | 3 Marchewka kostka mrożona | | | |
| | | 4 Pomidory pelati | | | |
| | | 5 Ćwiartka z kurczaka | | | |
| | | 6 Sól | | | |
| | | 7 Przyprawa do mięsa | | | |
| | | 8 Natka pietruszki | | | |
| 71 | Receptura | Zupa selerowa 400 ml (SEL) | | | |
| | | 1 Ziemniaki | | | |
| | | 2 Seler (SEL) | | | |
| | | 3 Włoszczyzna (SEL) | | | |
| | | 4 Ćwiartka z kurczaka | | | |
| | | 5 Sól | | | |
| | | 6 Kucharek smak natury | | | |
| | | 7 Natka pietruszki | | | |