

# NUTRICIA Maltodextrin 6

Maltodextrin 6 je praškasta mješavina glukoznih saharida dobiven iz kukuruznog škroba. Koristi se za energetske obogaćivanje ugljikohidratima kod nedovoljnog unosa energije ili povećanih potreba za energijom.

## Svojstva:

- ▼ neutralnog okusa, ne mijenja okus hrane
- ▼ niske osmolarnosti, vrlo dobro se podnosi
- ▼ lako topljiv
- ▼ stabilan pri kuhanju i pečenju
- ▼ resorbira se brzo i potpuno
- ▼ bez glutena, laktoze i fruktoze
- ▼ bez životinjskih i biljnih proteina i masti



Neto: 750 g

1 mjerica: 12,5 g = 49 kcal

## Voćni muesli s jogurtom (2 obroka)

- ▼ 75 g Maltodextrin 6
- ▼ 60 g banane
- ▼ 100 g breskvi iz kompota
- ▼ 40 g zobnih pahuljica
- ▼ oko 60 ml soka od cijedene naranče
- ▼ 250 g jogurta (s 3,5 % mliječne masti)



### Priprema:

Narežite bananu i breskve na komadiće i pomiješajte sa zobnim pahuljicama koje ste prethodno prelili sa sokom od naranče. Pomiješajte jogurt s Maltodextrinom i prelijte preko smjese voća i pahuljica.

**Energetska vrijednost 1 obroka:**  
1597 kJ/ 379 kcal

## Banana - lješnjak krema (2 obroka)

- ▼ 100 g Maltodextrin 6
- ▼ 300 ml vrućeg mlijeka (s 3,5 % mliječne masti)
- ▼ 80 g banane
- ▼ 50 g Nutelle



### Priprema:

Sve sastojke izmiksajte u blenderu. Servirajte ohlađeno.

**Energetska vrijednost 1 obroka:**  
1959 kJ/465 kcal

## Njoki u umaku od sira (1 obrok)

- ▼ 50 g Maltodextrin 6
- ▼ 1 žumanjak
- ▼ 20 g naribanog sira (gauda ili sl.)
- ▼ 150 g kuhanih njoka
- ▼ 120 ml mlijeka (s 3,5 % mliječne masti)
- ▼ sol, papar, svježe začinsko bilje



### Priprema:

Mlijeko, žumanjke, Maltodextrin i naribani sir kuhajte na vodenoj kupelji dok se ne zgusne. Dodajte sol, papar i druge začine. Preljite preko kuhanih njoka.

**Energetska vrijednost 1 obroka:**  
2644 kJ/629 kcal

## Vruća čokolada (2 obroka)

- ▼ 125 g Maltodextrin 6
- ▼ 50 g gorke čokolade
- ▼ 15 g meda
- ▼ 1 vanilin šećer
- ▼ 400 ml vrućeg mlijeka (s 3,5 % mliječne masti)



### Priprema:

Rastopite čokoladu, med i vanilin šećer u vrućem mlijeku te umiješajte Maltodextrin. Ulijete u čašu i odmah poslužite.

**Energetska vrijednost 1 obroka:**  
2293 kJ/544 kcal

# NUTRICIA Maltodextrin 6

## Krem juha od povrća (1 obrok)

- ▼ 75 g Maltodextrin 6
- ▼ 50 g oguljenog krumpira
- ▼ 50 g očišćene mrkve
- ▼ 50 g tikvica
- ▼ 10 g maslaca
- ▼ 100 ml vode
- ▼ sol, peršin
- ▼ 20 ml vrhnja (s 30% mliječne masti)
- ▼ 30 g kuhane šunke ili dimljenog lososa



### Priprema:

Krumpir, mrkvu i tikvice narežite na kockice i propržite na maslacu. Zalijte vodom i poklopljeno kuhajte 10 min. Dodajte začine, **Maltodextrin** i vrhnje. Štapnim mikserom usitnite sve sastojke u krem juhu. Kuhanu šunku ili losos narežite na trakice i dodajte u juhu.

**Energetska vrijednost 1 obroka:**  
2273 kJ/539 kcal

## Paprikaš od krumpira i leće (2 obroka)

- ▼ 125 g Maltodextrin 6
- ▼ 450 ml vode
- ▼ 300 g leće
- ▼ 150 g oguljenog i narezanog krumpira
- ▼ 30 g korjena peršina narezanog na kockice
- ▼ 50 g mrkve narezane na kockice
- ▼ 30 g poriluka narezanog na kockice
- ▼ 15 g pšeničnog brašna
- ▼ 15 g ulja
- ▼ 100 g narezane kobasice



### Priprema:

Kuhajte leću u vodi. Dodajte krumpir i povrće te kuhajte 15 minuta. Kratko propržite brašno na ulju, malo ohladite i dodajte u juhu. Dodajte narezane kobasice i prokuhajte 5 minuta. Umiješajte **Maltodextrin** i posolite po ukusu.

**Energetska vrijednost 1 obroka:**  
2605 kJ/ 619 kcal

## Pjenica s narančom (2 obroka)

- ▼ 100 g Maltodextrin 6
- ▼ 150 ml vode
- ▼ 100 ml soka od naranče
- ▼ 1 vanilin šećer
- ▼ 60 g pšenične krupice
- ▼ 80 ml slatkog vrhnja (s 30% mliječne masti)
- ▼ 100 g mandarina (svježih ili iz konzerve)



### Priprema:

Vodu, sok od naranče, šećer i vanilin šećer pomiješajte i prokuhajte. Uz miješanje dodajte krupicu i kuhajte 2 minute da nabubri. Maknite sa štednjaka, dodajte **Maltodextrin** i ostavite najmanje jedan sat u hladnjaku. Odvojeno istucite slatko vrhnje i krupicu i potom zajedno pomiješajte. Pjenicu po želji možete ukrasiti mandarinama.

**Energetska vrijednost 1 obroka:**  
2146 kJ/ 510 kcal

## Zobena kaša s jabukom i grožđicama (2 obroka)

- ▼ 100 g Maltodextrin 6
- ▼ 500 ml mlijeka (s 3,5 % mliječne masti)
- ▼ 60 g grožđica
- ▼ 20 g šećera
- ▼ 100 g naribanih jabuka



### Priprema:

Prokuhajte mlijeko i prelijte preko zobениh pahuljica. Neka odstoji pokriveno 10 minuta. Dodajte grožđice i prokuhajte 5 minuta. Maknite s vatre i dodajte jabuke, šećer i **Maltodextrin**. Dobro promiješajte kašu i poslužite.

**Energetska vrijednost 1 obroka:**  
3022 kJ/719 kcal