

Baklažanų ir paprikų troškinys su antienos lazdelėmis



Gaminimas

Baklažanus ir paprikas supjaustykite kubeliais.
Keptuvėje su aliejumi pakepinkite smulkiai pjaustytą česnaką, svogūną ir sudėkite daržoves.
Kiek apkepus ir suminkštėjus daržovėms, įdėkite miltus ir pamaišant pakepinkite.
Supilkite sultinį ir pamaišant patroškinkite kelias minutes.
Baigiant troškintis, sudėkite griežinėliais pjaustytas **antienos mėsos lazdeles**.
Dar minutėlę ir troškinį nukėlkite nuo kaitros.
Gardinkite smulkintomis petražolėmis ir skanaukite.
Skanaus 😊

Už receptą dėkojame Gamink su Audrone!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelės
1 vnt.	baklažanas
1-2 vnt.	paprikos
2-3 skiltelės	česnako
1 vnt.	svogūno
1 v.š.	miltų
300-400 ml.	sultinio
mėgiamų	prieskonių
kepimui	aliejaus