

Dēl šio baklažanų troškinių kraustomės iš proto



Gaminimas

1. Keptuvėje šlakelyje aliejaus iškepkite mėsos gabalėlius, kepimo gale pabarstykite druska ir pipirais.
2. Kitoje keptuvėje paeiliui kepti sudėkite smulkintą česnaką, vėliau svogūną, baklažanus pjaustytus šiaudeliais, pabarstykite druska. Daržovėms suminkštėjus, prie jų sudėkite mėsą.
3. Atskirame puodelyje sumaišykite vandenį, krakmolą, sojos padažą ir cukrų, juos užpilkite ant kepančių daržovių ir skubiai išmaišykite, kol padažas sutirštės.
4. Patiekti labai tiktų ir su ryžiais, bet mes pasirinkome sveikesnį variantą – grikius.

Mintimis toli keliaujančios,
Lieknos Bitės

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	Lapino puotos ančiukų kulšelių mėsos
1/2	baklažano,
1 vnt.	svogūno
3 skiltelių	česnako
šlakelio	aliejaus kepimui
150 ml	vandens
1 v.š.	krakmolo
2 v.š.	sojos padažo
1 v.š.	rudąjo cukraus