

## Super gardūs baklažano ritinėliai



### Gaminimas

1. Baklažaną supjaustykite riekutėmis ir išdėliokite ant kepimo popieriumi išklotos skardos.
2. Keptuvėje ant šaukštelio ghi sviesto pakepinkite kubeliais pasmulkintą svogūną, o vėliau sudėkite mėsą ir šiek tiek apkepkite. Įmaišykite pomidorų tyrę, pipirų, druskos.
3. Ant baklažanų ritinėlių šaukštu dėkite mėsos masę ir kepkite 180 laipsnių orkaitėje, kol baklažanai suminkštės.
4. Jei mėgstate, puoškite žiupsneliu tarkuoto sūrio.

Dėkojame [Lieknos bitės](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1 vnt.	baklažanas
1 vnt.	svogūnas
3 vnt(3*150g)	Šviežias sausai brandintos jautienos maltinis
3 v.š	pomidorų tyrė
pagal poreikį	druska, pipirai