

Sultan Kebab?



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **oko 600 g** pileceg filea
- **1 glavica** crnog luka
- **2** paprike
- **1** paradajz
- **oko 150 g** kuhanog graška
- **zaciniso**
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika

Za palcinke:

- **2** jajeta
- **2 šolje (od 200 ml)** mlijeka
- **1,5 šolja** brašna
- **1/2 kašičice** soli

Za bešamel:

- 2 kašikeputera
- 1,5 kašikabrašna
- 2 šoljemlijeka
- zaciniso, biber
- 1 parcesira

Priprema

Prvo pripremite palacinke. Zatim u tavu sipajte ulje, pa stavite meso narezano na kockice. Propržite, pa dodajte sitno sjeckan luk, a zatim i paprike. Propržite 3-4 minute, pa dodajte oljušten, sitno sjeckan paradajz. Zacinite, po ukusu, pa poklopite i dinstajte 6-7 minuta. Na kraju dodajte i kuhani grašak.

Dok se fil dinsta, pripremite bešamel: Rastopite puter, pa dodajte brašno. Kratko pržite, pa sipajte mlijeko, miješajući svo vrijeme (kako bi se izbjeglo stvaranje grudica). Kuhajte bešamel 2-3 minute, zacinite. Na svaku palacinku stavite po 3 kašike fila, pa preklopite, tako da formirate "paketice"! "Paketice" re?ajte u puterom premazan pleh. Napomena: Bržu i jednostavniju verziju ovog jela, možete raditi sa gotovim korama za pitu.

Svaki "paketice" prelijte sa 2 kašike bešamela. Preko naribajte malo sira.

Stavite u pecnicu zagrijanu na 200 C.

Nakon nekih 25 minuta, izvadite iz pecnice...

...i poslužite!

Savet