

Sultan Kebab



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za fil:

- oko **600 g** filea
- **1 glavicacrnog 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) mljeka**
- **1,5 šoljabrašna**
- **1/2 kašicicesoli**

Za bešamel:

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

Priprema

Prvo pripremite palacinke. Zatim u tаву 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 kuhan 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 "paketici"! "Paketice" reajte u puterom premazan pleh. Napomena: Bržu i jednostavniju verziju ovog jela, možete raditi sa gotovim korama za pitu.

Svaki "paket" 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