Sultanov pileci cevap

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za cevap:

- **400 g**pileceg mesa
- **1 glavica**crvenog luka
- **200 g**mešavine za rusku salatu
- **3 cena**belog luka
- **1 kašika**peršunovog lista
- **1 dl**paradajz sosa
- **po ukusu**soli i bibera
- **4 jufke**za gibanicu
- **1 kašicica**majcine dušice

Bešamel:

- **100 g**maslaca
- **3 kašike**brašna
- **oko 800 ml**mleka
- **1 kašicica**muskatnog orašcica
- **2 cena**belog luka
- **1 kašika**parmezana
- **po ukusu**soli i bibera

I još:

- **4 listica**gaude

Priprema

Na ulju propržiti crni luk, pa kad zastakli, dodati na listice secen beli luk, tek da zamiriše i ubaciti piletinu isecenu na kockice. im meso promeni boju, staviti mešavinu povrca, paradajz sos, peršunov list, majcinu dušicu, posolimo i pobiberimo i krckamo nekih 15-tak minuta, da se fino zgusne.

U meuvremenu na otopljenom maslacu pržimo brašno, pazeci da ostane belo i ulivamo, malo po malo, sve mešajuci toplo mleko. Smanjiti vatru i zaciniti bešamel solju, biberom, muskatnim orašcicem i rendanim belim lukom. Umešati parmezan i kuvati da sos bude gustine kao za palacinke. Jufke preseci na pola, u zavisnosti od velicine cinije, meni je bilo dovoljno za 4 cevapa, vi možete i da napravite 2, ukoliko vam je cinija veca- videcete vec i sami... Manju staklenu ciniju obložimo sa dve jufke, tako da krajevi vire, pa napunimo cevapom, do vrha.

Krajevima jufki zatvorimo ciniju. Tako raditi dok ima materijala.

Lim od pecnice obložiti pek papirom i složiti cevape na njega.

Pecnicu ugrejati na 200 stepeni. evape preliti bešamelom obilno, jer ce se prilokom pecenja dobar deo razliti, i staviti ih da se peku, nekih 20-tak minuta.

Nekih 5 minuta pred kraj, staviti na svaki cevap po listic gaude i peci da se sir fino otopi.

Gotov pileci cevap malo prohladiti pa poslužiti.

Savet

Naziv opravdava ukus-pravi sultanov...