

# Kraljevska pita sa piletinom i karijem

## Kraljevska pita sa piletinom i karijem

6 pilećih bataka  
50 ml mediteran ulja  
1 kašičica morske soli  
1 kašičica mlevene kurkume  
1 kašičica đumbira  
1 kašičica semenki kima  
2 kašičice kari mešavine začina  
400 ml kokosovog mleka  
400 g spanaća  
60 g sušenog manga  
50 g suvog grožđa  
500 g lisnatog testa  
100 g brašna  
4 jaja  
1 kašika crnog kima  
1 kašika crnog susama  
1 kašika listića badema

## Preliv

150 g grčkog jogurta  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kari mešavine začina  
1 limun  
1 veza peršuna

## Način pripreme

Marinirati pileće batak bez kostiju i bez kože u činiji sa kurkumom, đumbirom, semenkama kima, karijem, soli i uljem. Ostaviti da odstoji nekoliko sati. Nakon mariniranja mesa kuvati ga u šerpi sa kokosovim mlekom 40 minuta na srednje jakoj vatri. Spanać samo prelitati ključalom vodom da malo omekša. Ostaviti i meso i spanać da se potpuno ohlade i oba sitno iseckati. U posudi spojiti piletinu i spanać i dodati 2 jaja, suvo grožđe i suvi mango. Polovinu testa razvući u krug i postaviti ga na dno okruglog kalupa sa pek papirom da prekrije i ivice. Sav fil ubaciti u pitu i rasporediti ga. Od druge polovine testa napraviti poklopac i staviti na vrh pite. Razmućenim jajetom premazati ivice da se bolje zalepe, a zatim premazati i celu pitu. Nožem unakrsno zarezati pitu po vrhu i prebaciti u zagrejanu rernu na 180°C 20 minuta. Izvaditi iz rerne, još jednom celu pitu premazati jajetom i posuti morskom solju, crnim susamom, kimom i listićima badema. Vratiti u rernu na još 20 minuta. Dok se pita peče napraviti preliv od grčkog jogurta, soka pola limuna, karija i sitno iseckanog peršuna. Kad se pita ispeče poslužuti sa prelivom.