

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 prelit 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.