

Pastia

Za 4 osobe

500 g kora za pitu
500 g pilećih grudi
1 pileći batak (250 g)
5 jaja
1 kašika ulja
30 g margarina
100 g suvog grozđa
100 g badema
1 kašičica cimeta
1 kašičica muskatnog oraščića
5-6 karanfilića
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
svež origano
šećer u prahu

Način pripreme

1. U ključaloj vodi sa dodatkom soli, bibera, cimeta, muskatnog oraščića i karanfilića, obariti piletinu – oko 10 minuta. Kuvanu piletinu ostaviti da se prohladi, pa je odvojiti od kostiju i kože. Meso usitniti i ostaviti sa strane.
2. Na ulju ispržiti kajganu od 4 jaja sa dodatkom 2-3 kašike supe u kojoj se kuvalo meso. Voditi računa da kajgana ne bude prepečena, tj. da ostane mekana! Ostaviti sa strane.
3. Usitniti bademe. Rastopiti margarin u manjoj šerpi ili mikrotalasnoj. Zagrejati rernu na 200 stepeni.
4. Posudu za pečenje premazati margarinom. Obložiti posudu sa 3-4 kore tako da krajevi vire van posude. Premazati kore margarinom. Po korama rasporediti bademe i suvo grozđe. Prekriti ih novom korom i ponovo premazati margarinom. Po toj kori rasporediti usitnjeno pileće meso. Po želji dodati još cimeta, muskatnog oraščića i svež origano. Taj sloj prekriti novom korom i premazati margarinom. Po njoj rasporediti kajganu. Ušuškati krajeve kora. Umutiti 1 jaje pa njime premazati krajeve. Sve to prekriti sa dve kore premazujući svaku umućenim jajetom i preostalim margarinom.
5. Pastiu peći u rerni 20-25 minuta. Servirati toplo, posuto šećerom u prahu i cimetom.