

## Rezept für 4 Personen

Zeit ca.: 60 Min

### *Selbstgemachte Lepinje für dein Fest*

*Kochtipps & Tricks sind mit einem **\*gekennzeichnet***

#### **Zutaten für 5 Lepinje:**

500g Weizenmehl  
2 TL Salz  
150ml Milch  
150ml lauwarmes Wasser  
1Pkg Trockenhefe  
½ Pkg Backpulver  
5 EL Joghurt  
2 EL Bratöl  
Sesam

#### **Zutaten Füllung:**

1 Gelbe Rübe  
1/5 Spitzkraut  
1 Bundzwiebel  
1 Ochsenherz Tomate  
1 Spitzpaprika

#### **Zutaten Soße:**

100g Feta  
250g Joghurt  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung:**

- 1.) Für die Lepinje einen Teig aus den angegebenen Zutaten zubereiten, ordentlich durchkneten und für 30 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 200C Umluft vorheizen.
- 2.) Das Gemüse nach Belieben sehr fein schneiden, in eine Schüssel geben und durchmengen.
- 3.) Für die Soße den Feta in eine Schüssel reiben, mit Joghurt vermengen und den Knoblauch durchpressen. Die Soße etwas salzen, pfeffern und bei Bedarf mit Chili würzen.
- 4.) Den Teig mit Bratöl beträufeln, nochmal durchkneten und in 5 gleichgroße Stücke schneiden, in Kugeln formen, dann zu Fingerdicken Fladen formen mit einem Messer einritzen und den Sesam darüber streuen. Die Lepinje für ca. 7 Minuten goldbraun im Backofen backen.

#### **Dazu empfehlen wir:**

- Ajvar oder frische Chilis

#### **Kochtipps & Tricks:**

- Lepinje werden in Bosnien klassisch zum Grill gegessen. Die Fladen sind besonders locker

und lecker durch den Joghurt. Auch verschiedene Kräuter passen ergänzend wunderbar dazu. Für eine größere Feier kann sich jeder seine eigenen Lepinje zusammenstellen.