



## Servië

### **Komplet lepinja**

*"broodje compleet"*

1 lepinja

1 ei

2 el. oude kajmak

braadvet (of plantaardige olie)

Verwarm de oven voor op 250°C.

Snij het kapje van het broodje, iets kleiner dan het broodje zelf. Dat dient straks als dekseltje. Hol de lepinja zo nodig wat uit. Lepel er de kajmak in en breek er het ei over.

Vet een braadslee in met braadvet (of een paar el. olie), leg er de broodjes op (zonder kapje), schuif het in de oven en bak het een kleine 10 minuutjes.

Leg nu het kapje op het broodje en bak het nog eens een paar minuten.