

## *Krostata sa limunom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **250** g brašna
- **125** g maslaca
- **75** g šecera
- **2** žumančeta
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- Za fil:
- **2** jajeta
- **100** g šecera
- **100** g maslac
- **2** limuna

### **Priprema**

Za koru: U dublju posudu staviti brašno, dodati omekšali maslac, šecer, žumanca, jaje, posoliti te umesiti testo. Ostaviti u frižider da odstoji 15 minuta. Nakom toga testo premesiti i staviti u podmazan pleh. Peci na 180 stepeni 40 minuta. Ostaviti da se ohladi. Za fil: Mikserom umutiti jaja i šecer, dodati omekšali maslac, rendanu koru od oba limuna kao i sok od oba limuna. Sve dobro umutiti. Finalni postupak. Na tacnu staviti koru, naneti fil, ostaviti da se stegne, seci te poslužiti.

### **Savet**

Za sve ljubitelje limuna. Prijatno!