

Krem od limuna



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3limuna**
- **225 gšecera**
- **120 gputera**
- **3 jajeta**

Priprema

Narendajte sitno koricu od jednog dobro opranog limuna. Iscedite sok od sva tri limuna, dodajte šefer i puter i zagrevajte u sudu nad parom dok se ne rastope.

Posebno izmiksajte jaja.

Sipajte u toplu, ali ne u vrelu smesu.

Mešajte žicom dok se masa ne zgusne u sos. Sklonite sa vatre i sipajte u ciste tegle.

Poklopite i kad se ohladi držite do upotrebe na hladnom mestu. U frižideru je rok trajanja par nedelja.

Savet