

## Domaci krem sir

Kao iz prodavnice

**1** Staviti mleko da se smlaci, paziti da se ne pregreje. Onda izruciti limontus. Ostaviti pokriveno krpom da odstoji 1 sat.

**2**

**3** Procediti kroz gazu, dobro uviti i okaciti o nesto da bi se dobro ocedilo 15 minuta.

**4**

**5**

**6** Izruciti u posudu dodati uljei soli i umutiti mikserom.

**7**

**8**

**9** Spakovati u ciniju sa poklopcem i cuvati u frizideru.

### Sastojci:

mleko 1,5 l

limontus 15 g

ulja 3 kasike

po potrebi so

### Napomena:

Prijatno