

## 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.

**Sastojci:**  
mleko 1,5 l  
limontus 15 g  
ulja 3 kasike  
po potrebi so

**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.

### Napomena:

Prijatno