

# Lemon curd

Ten pyszny sos cytrynowy wykorzystacie do ciasta lub jako dodatek do naleśników czy gofrów.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

## LICZBA PORCJI:

2 szklanki

---

## SKŁADNIKI:

3 jajka

200 g cukru

1/2 szklanki soku z cytryny (z 2 cytryn)

50 g masła, roztopionego

1 łyżka skórki otartej z cytryny

## PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć jajka z cukrem w dużym rondlu. Dodać sok z cytryny, masło i skórkę otartą z cytryny.

2) Gotować na niezbyt dużym ogniu 15 minut, cały czas mieszając, aż sos zgęstnieje.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

2 łyżki zawierają: 110 kcal, 5 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 58 mg cholesterolu, 50 mg sodu, 16 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 2 g białka

*Źródło zdjęcia: Adobe Stock*