

Citronové řezy s tradičním Lipánkem a drobenkou

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 100 g cukru
- 200 g hladké mouky + na vysypání formy
- 90 g Jihočeského bílého jogurtu Nature
- 1 vejce
- kůra z jednoho citrону
- 0,5 lžičky jedlé sody
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžíce citronové šťávy
- 90 ml oleje
- špetka soli
- Jihočeské máslo na vymazání formy
- 2 citrony na ozdobu

Náplň:

- 2 vejce
- 300 g tradičního Lipánka
- 3 lžíce citronové šťávy
- 30 g cukru

Drobenka:

- 60 g Jihočeského másla
- 50 g cukru
- 60 g hladké mouky

Návod na přípravu:

Vejce vyšleháme s cukrem, Jihočeským bílým jogurtem Nature a olejem. Přisypeme mouku, sůl, prášek do pečiva, jedlou sodu, citronovou kůru, citronovou šťávu a vypracujeme hladké těsto. Tradičního Lipánka smícháme s cukrem, vejci a citronovou šťávou. Menší formu vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. Do formy vlijeme těsto a potřeme náplní. Z Jihočeského másla, mouky a cukru zpracujeme drobenku, kterou posypeme náplí. Pečeme v předehřáté troubě při 175 °C cca 40 minut. Hotový koláč poklademe na plátky nakrájeným citronem.



Tento recept je vhodný dokonce i pro celiaky. Upravenou verzi receptu najdete [zde](#).