



Citronový chlebíček

Těsto na chlebíček

- 3 vejce (velikost „M“)
- 150 g cukru krupice
- 220 g polohrubé mouky
- 1 lžička jedlé sody
- 70 g rostlinného oleje
- 200 g zakysané smetany 16%
- 2-3 citrony, chemicky neošetřené

Do mísy dejte cukr a čerstvě nastrouhanou kůru ze 2-3 citronů. Prsty společně promněte, aby se uvolnily vonné silice z kůry. Přidejte vejce a vyšlehejte do pěny. Pozvolna přilejte olej, následně zakysanou smetanu, dobře promíchejte. Vmíchejte mouku smíchanou s jedlou sodou, a nakonec přilijte šťávu z poloviny citronu.

Těsto dobře promíchejte a vlijte do [chlebíčkové formy 31x11 cm](#), kterou jste vyložili papírem na pečení (případně vymazali a vysypali moukou). Pečte pozvolna v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní a dolní ohřev) asi 40-50 minut, špejlí s ověřte propečenost. Nechte ve formě vychladnout.

Citronový sirup

- 50 g cukru krupice
- 50 g vody
- 30-35 ml citronové šťávy

Vodu s cukrem promíchejte a přiveďte k varu. Stáhněte a přilijte citronovou šťávu. Nechte zcela vychladnout, pak pomocí mašlovačky nebo štětce prokapejte vychladlý chlebíček. Je na vás, zda použijete celý nálev nebo chlebíček jen tak lehce pokropíte :)