

# Citronové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Vejce 4 ks
- Moučkový cukr 200 g
- Mléko 1 dl
- Hrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Citronová kůra 2 lžička
- **CITRONOVÁ NÁPLŇ**
- Máslo 150 g
- Moučkový cukr 150 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Citronová kůra 2 lžička

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

## Postup:

Žloutky s cukrem vymícháme, přilijeme mléko a společně promícháme. Poté přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, z bílků ušlehaný sníh a strouhanou citronovou kůru. Všechno promícháme, rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Upečené a vychladlé překrojíme napůl, natřeme citronovou náplní, spojíme a rozkrájíme na řezy.

### CITRONOVÁ NÁPLŇ

Máslo s cukrem vymícháme a po trochách přidáváme citronovou kůru i šťávu.

