**Italský citronový koláč se skyrem**



Suroviny

polohrubá mouka 2 šálky

kypřicí prášek 2 lžičky

sůl 1 špetka

vejce (větší vejce) 2 ks

hnědý cukr 3/4 šálku

skyr 3/4 šálku

citronová kůra

citronová šťáva 1/4 šálku

olivový olej (olivový nebo jiný rostlinný olej) 3/4 šálku

Postup přípravy

1. Troubu předehřejte na 180 stupňů. Vymažte kruhovou formu máslem a vysypte

polohrubou moukou.

2. Smíchejte v misce všechny suché ingredience. V jiné míse rozšlehejte vejce s cukrem.

Přidejte zbytek tekutých přísad včetně skyru a dobře promíchejte. Pak postupně k

tekutým ingrediencím přidejte i ty se sypké.

3. Dohladka zpracované těsto pak nalijte do formy a pečte na 30–35 minut.