

Valašské frgále

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň 1**

- cukr moučka 1 ks
- mletý mák 200 g
- mléko 1 ks
- mleté piškoty 1 ks

- **náplň 2**

- máslo 50 g
- žloutek 2 ks
- tvaroh 2 kostka
- cukr moučka 3 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks

- **náplň 3**

- rum 1 lžíce
- povidla 200 g
- cukr moučka 1 lžíce

- **těsto**

- droždí 35 g
- cukr moučka 75 g
- polohrubá mouka 500 g
- sůl 1 špetka
- mléko 0.25 l
- máslo 125 g
- žloutek 2 ks
- citronová kůra 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z droždí, trochy cukru, mléka a mouky připravíme kvásek. Utřeme máslo, zbylý cukr a žloutky. K tomu přidáme vykynutý kvásek a ostatní suroviny. Těsto necháme kynout asi 2 - 3 hodiny.

Vykynuté těsto rozdělíme na 3 - 4 bochánky, každý rozválíme do tvaru a velikosti frgálu. Okraje frgálu se pokusíme nechat trochu vyšší, aby nevytékala náplň. Frgál potřeme náplní a ozdobíme mandlemi, rozinkami podle fantazie. Nakonec frgál můžeme posypat drobenkou (polohrubá mouka, moučkový cukr, máslo v poměru 2:2:1). Necháme ještě chvíli dokynout a okraje potřeme tukem - třeba máslem. Valašské frgále pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C asi 20 minut.

Opravdový frgál má mít na řezu vyšší vrstvu náplně než těsta. Hned po vytažení z trouby okraje opět potřeme tukem, jsou pak měkčí. Po upečení a krátkém vychladnutí můžeme frgál omastit a pokapat rozpuštěným máslem, do kterého přidáme rum.

Rada na závěr. Je dobré vyválet frgále až těsně před tím, než je dáme do trouby. Když je necháme ještě třeba půl hodiny stát, nakynou a nebudou z nich tak úzké plátky.

Náplně. Maková: asi 200g máku spaříme v mléku s cukrem. Dosladíme moučkovým cukrem a zahustíme drcenými piškoty. Tvarohová: Na jeden a půl frgálu smícháme 2 - 3 lžíce cukru, vanilkový cukr a asi 50 g másla. Přidáme 2 tvarohy (kostky) a 2 žloutky, popř. rozředíme trochou mléka. Povidlová: Smícháme asi 200g povidel, 1 vrchovatou lžící moučkového cukru a asi 1 lžící rumu v případě, že jsou povidla moc hustá i víc.