

Valašský frgál

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 400 g
- Sušené droždí 1 balení
- Cukr 50 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 200 ml
- Rozehřáté máslo 70 g
- Olej 2 lžíce
- Citronová kůra 1 lžička
- **Náplň 1**
- Mletý mák 200 g
- Mléko 150 ml
- Cukr 2 lžíce
- Citronová kůra 1 lžička
- Skořice 1 lžička
- **Náplň 2**
- Měkký tvaroh 500 g
- Žloutky 2 ks
- Škrobová moučka 2 lžička
- Cukr 3 lžíce
- Mletá vanilka 1 špetka
- Citronová kůra 1 lžička
- **Náplň 3**
- Povidla 150 g
- Rum 1 lžíce
- Mandle a rozinky 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do mísy prosejeme mouku, vmícháme droždí, cukr a kůru.

V kastrůlku rozehřejeme máslo, zalijeme mlékem, olejem a vlažné přilijeme k mouce. Vypracujeme vláčné těsto, zakryjeme ho utěrkou a necháme hodinu kynout.

Mletý mák promícháme s cukrem, skořicí a citronovou kůrou, zalijeme vařícím mlékem a rozmícháme. Tvaroh utřeme se žloutky, cukrem, vanilkou, citronovou kůrou a škrobovou moučkou. Povidla rozmícháme s rumem, mandle spaříme a oloupáme, rozinky vypereme a osušíme.

Kynuté těsto rozdělíme na dva díly, vložíme je na plech vyložený pečícím papírem a vytvoříme z nich dvě kola, jejich okraje potřeme bílkem. Střídavě je pokryjeme náplněmi, ozdobíme mandlemi a rozinkami vložíme do předehřáté trouby a zvolna pečeme dozlatova.