

Valašské frgály

Ingredience

- 500 gramů polohrubé mouky
- 2 žloutky
- 125 gramů másla
- 75 gramů moučkového cukru
- 0.3 litru mléka
- 35 gramů droždí
- Špetka soli
- 1 lžička citronové kůry

Postup

Ze všech přísad uděláme těsto. Necháme kynout dvě hodiny. Vykynuté těsto rozválíme do kruhu. Okraje necháme trochu vyšší. Potřeme libovolnou náplní. Nakonec posypeme drobenkou. Pečeme na 180°C. Po upečení pokapeme rozpuštěným máslem.

Dobrou chuť!!!

