

Žirici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gsvinjske masti
- **250** gšecera
- **500** gbrašna
- eurokrem
- **100** gcokolade
- **100** gseckanih oraha

Priprema

Umutiti mast i šefer pa dodati brašno i umesiti testo. Testo podeliti na manje komadice i oblikovati žirice. Peci u rerni sok ne porumene. Kada se prohlade mazati ih eurokremom i spajati po dva. okoladu otopiti pa umociti žiric do pola i odmah tu stranu i uvaljati u seckane orahe.

Savet