

Žirici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svinjske masti
- **250 g** šecera
- **500 g** brašna
- eurokrem
- **100 g** čokolade
- **100 g** seckanih oraħa

Priprema

Umutiti mast i šecer 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. čokoladu otopiti pa umociti žiric do pola i odmah tu stranu i uvaljati u seckane oraħe.

Savet