

# **Slatke piroške sa cokoladom i makom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Testo za piroške:**

- **500** gbrašna
- **250** mlmleka
- **1** paketickvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikašecera

### **Fil za piroške:**

- **250** gmlevenog maka
- **150** gcokolade
- **oko 1** dlmleka

## **Priprema**

Zamesiti glatko testo i ostaviti ga da odmori. Kada naraste premesiti i formirati što više jufkica.

Fil: U vrelom mleku sipati mleveni mak. Mešati kratko pa skloniti sa vatre. Smesa treba da je kašasta, ne previše retka.

Svaku jufkicu razviti što tanje staviti prohladjeni fil od maka i manji komad cokolade. Testo zarolati kao sarmicu. Zagrejati ulje u tiganju i pržiti piroške. Pržene piroške posuti prah šecerom ili uvaljati.

## **Savet**

Ispržene piroške pokriti krpom pa najlon kesom da bi bile što mekše.