

## Piscoturi cu struguri



🕒 50 de minute

👤 6 portii

📊 Mediu

### Ingrediente

Piscoturi - 200 de grame  
Vin alb - 200 de mililitri  
Boabe de struguri - 500 de grame  
Oua - 2 bucati  
Zahar - 1 lingura  
Lamaie - 1 bucata  
Nuci - 50 g nuci taiate felii

### Mod de preparare

1. Rupi piscoturile in bucatele, iar jumatate le pui intr-un vas si le stropesti cu 50 ml de vin. Peste el asezi boabele de struguri, apoi restul de piscoturi, pe care le stropesti la fel, cu aceeasi cantitate de vin.
2. Bati ouale spuma impreuna cu zaharul si adaugi zeama si coaja de la 1 lamaie si 100 ml vin. Apoi, fierbi amestecul de oua in baie de aburi pana cand crema se ingroasa.
3. Torni crema peste piscoturile asezate in vas, presari nucile taiate felii si tii in frigider pana in momentul in care o servesti la masa.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>