

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>