




Ingrediente

Faina - 2 linguri
Frisca lichida - 100 de mililitri
Galbenus de ou - 1 bucata
LamaieMere - 10 bucati (aproximativ 800 kg)
Vin alb - 100 de mililitri
Zahar - 50 de grame
Sare

 50 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Merele se curata de coaja, se indeparteaza cotoarele si se taie cubulete.
2. Se pun la fiert in apa (aprox. 1,5 l) cu sare, zahar si razatura de lamaie. Dupa ce merele s-au fiert bine se paseaza sau se mixeaza cu ajutorul unui mixer cu cutit de mare viteza.
3. Se adauga liaisonul format din galbenus de ou, faina si frisca lichida si se continua fierberea alte cateva minute la foc mic.
4. La sfarsit se adauga vinul. Se serveste rece.

Pofta buna!

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