



Ingrediente

Faina - 2 linguri
Frisca lichida - 100 de mililitri
Galbenus de ou - 1 bucata
Scortisoara pisata - 3 grame
Visine - 600 de grame
Zahar - 60 de grame
Lamaie
Sare

 40 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se pune la fiert apa - aproximativ 1,5 l, cu sare, zahar, razatura de lamaie si scortisoara. Cand a dat in fiert se adauga visinele spalate si fara samburi si liezonul format din galbenus de ou, faina si frisca lichida.
2. Se fierbe cateva minute la foc mic, amestecand din cand in cand. Se serveste rece.

Pofta buna!

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