Kivijev in hruškov kompot z limono

20–30 Min

Priprava

1. Kivija razpolovite, z žlico izdolbite njuno meso in drobno sesekljajte. Hruško prav tako narežite na majhne kocke ter pazite, da odstranite peške. Grozdne jagode odvisno od njihove velikosti pustite cele ali pa jih razpolovite.
2. Jabolčni sok dobro zmešajte z limetino lupinico in sokom limete, dodajte 1 žličko narezane limonine lupinice Kotányi, nato pa vse skupaj zavrite. Takoj ko sok zavre, dodajte sadje ter ponovno zavrite vse sestavine.
3. Koruzni škrob zmešajte s 6 žlicami vode, nato pa z ostalimi sestavinami zavrite za 1–2 minuti.
4. Kompot je najbolj okusen, ko je hladen. Zato priporočamo, da ga pred serviranjem za 2 uri postavite v hladilnik, nato pa uživate v svežem.

Sestavine 2 Porcije

= Kotányi Produkte

2 cela	Kivija
1 cela	Hruška
125 g	Zelenega grozdja
125 ml	Jabolčnega soka
1 žlička	Lupinice bio limete
1 žlica	Limetinega soka
1 žlica	Koruznega škroba
1 žlička	Limonina lupinica narezana
1 skodelica	Sveže mete