



# Компот от киви и круши с ЛИМОН

⌚ 20–30 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Киви
1	Круша
125 g	Зелено грозде
125 ml	Ябълков сок
1 ч.л.	Кора от лимон
1 с.л.	Сок от лайм
1 с.л.	Царевично нишесте
1 ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани
1 чаша	Прясна мента

- 1 Нарежете кивитата наполовина, използвайте лъжица, за да отстраните месестата част и нарежете на гребно. Нарежете крушите на кубчета, като се уверите, че сте премахнали сърцевината със семките. В зависимост от това колко е голямо гроздето или го оставете цяло, или разрежете наполовина.
- 2 Сега смесете ябълковия сок с лимоновата кора и сока от лайма и гарнирайте с 1 ч.л. лимонови корички от Kotányi. Оставете всичко да заври. Веднага след като сокът заври, добавете плодовете. Сега изчакайте отново всички съставки да заврат.
- 3 Разрежете царевичното нишесте с 6 супени лъжици вода, след това добавете към останалите съставки и го оставете да заври за около 1–2 минути.
- 4 Препоръчваме да консумирате компота изстуден. Оставете го в хладилника за 2 часа, след което се насладете на неговата свежест.

