

Компот из киви и груши с лимоном

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Порежьте киви пополам, с помощью ложки извлеките мякоть и мелко нарежьте кубиками. Нарежьте груши мелкими кубиками, удалив сердцевину. В зависимости от размера винограда используйте целые ягоды или разрежьте их пополам.
2. Смешайте яблочный сок с цедрой и соком лайма и украсьте 1 ч. л. измельченной лимонной цедры от Kotányi. Доведите все до кипения. Как только сок закипит, добавьте фрукты. Снова доведите всю смесь до кипения.
3. Разведите кукурузный крахмал в 6 ст. л. воды, затем добавьте другие ингредиенты, доведите до кипения и варите в течение 1-2 минут.
4. Подавайте холодным. Перед подачей рекомендуем охладить компот из киви и груши в холодильнике в течение 2 часов.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Киви
1 шт.	Груша
125 г	Зеленый виноград
125 мл	Яблочный сок
1 ч. л.	Органическая цедра лайма
1 ст. л.	Сок лайма
1 ст. л.	Кукурузный крахмал
1 ч. л.	Лимонная цедра измельченная
1 чашка	Свежая мята