

Кисіль з ківі, грушею та лимоном

20–30 хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

2 шт.	Ківі
1 шт.	Груша
125 г	Зелений виноград
125 мл	Яблучний сік
1 ч. л.	Цедра лимону
1 ст. л.	Сік лайма
1 ст. л.	Кукурудзяний крохмаль
1 ч. л.	Цедра лимону
1 чашка	Свіжа м'ята

Приготування

1. Розріжте ківі навпіл, ложкою вийміть м'якоть і дрібно наріжте кубиками. Груші також дрібно наріжте кубиками, обов'язково видаливши серцевину. Залежно від того, наскільки виноград великий, розріжте його навпіл або залиште цілим.
2. Тепер змішайте яблучний сік із цедрою й соком лайма та приправте 1 ч. л. подрібненої лимонної цедри Kotányi. Доведіть усе до кипіння. Як тільки сік закипить, додайте фрукти. Тепер знову доведіть усі інгредієнти до кипіння.
3. Кукурудзяний крохмаль розведіть 6 столовими ложками води, потім додайте до інших інгредієнтів і доведіть до кипіння приблизно на 1–2 хвилини.
4. Цей кисіль із варених фруктів найкраще подавати холодним. Рекомендуємо залишити кисіль із ківі та грушею охолоджуватися протягом 2 годин у холодильнику, щоб потім насолодитися його свіжістю.