

Kompot od kivija i kruške s limunom

20–30 Min

Priprema

1. Prerežite kivije napola, žlicom izvadite meso ploda i narežite na kockice. Isto tako narežite i kruške nakon što uklonite sredinu. Zrna grožđa ostavite u komadu ili ih prerežite, ovisno o veličini.
2. Sad pomiješajte sok od jabuke s koricom i sokom limete te ukrasite jednom čajnom žlicom Kotányi Korice limuna, sjeckane. Pričekajte da sve počne kipjeti. Čim sok zakipi, dodajte voće. Neka svi sastojci ponovno zakipe.
3. Ulijte 6 jušnih žlica vode u kukuruzni škrob, a zatim mješavinu dodajte ostalim sastojcima i kuhajte 1 – 2 minute.
4. Kompote je najbolje poslužiti hladne. Ostavite kompot od kivija i kruške u hladnjaku barem dva sata i uživajte u njegovoj svježini.

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom.	Kivija
1 kom.	Kruške
125 g	Zelenog grožđa
125 ml	Soka od jabuka
1 čajna žličica	Korice organske limete
1 jušna žlica	Soka limete
1 jušna žlica	Kukuruznog škroba
1 čajna žličica	Korica limuna sjeckana
1 šalica	Svježe metvice