



Kompót z kivi a hrušiek s citrónom

🕒 20–30 Min   

Príprava

Ingrediencie 2 Porcie

 = Kotányi Produkty

2 kus	Kivi
1 kus	Hruška
125 g	Zelené hrozno
125 ml	Jablkový džús
1 ČL	Kôra z organickej limetky
1 PL	Šťava z limetky
1 PL	Kukuričný škrob
1 ČL	 Citrónová kôra krájaná sušená
1 šálka	Čerstvá mäta

- 1 Prekrojte kivi na polovice, lyžicou vyberte dužinu a nakrájajte na malé kocky. Hrušky tiež nakrájajte na malé kocky., pričom nezabudnite odstrániť jadro. V závislosti od veľkosti bobúľ hrozna ich ponechajte celé alebo prerežte na polovice.
- 2 Teraz zmiešajte jablkový džús s kôrou z limetky a šťavou z limetky a ozdobte 1 ČL nasekanej citrónovej kôry Kotányi. Prived'ite do varu. Keď šťava začne vriieť, pridajte ovocie. Znova prived'ite všetky prísady do varu.
- 3 Rozpustite kukuričný škrob v 6 polievkových lyžiciach vody, pridajte túto zmes k ostatným prísadám a prived'ite do varu asi na 1 – 2 minúty.
- 4 Kompót odporúčame podávať studený. Odporúčame nechať kompót z kivi a hrušiek 2 hodiny vychladnúť v chladničke a potom ho podávať čerstvý.

