

# Francuski kompot z kiwi i gruszki z cytryną

20–30 Min

## Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 2 szt. | Kiwi |
| 1 szt. | Gruszka |
| 125 g | Zielone winogrona |
| 125 ml | Sok jabłkowy |
| 1 łyżeczka | Skórka limonki |
| 1 łyżka | Sok z limonki |
| 1 łyżka | Skrobia kukurydziana |
| 1 łyżeczka | Skórka cytrynowa krojona |
| 1 szklanka | Świeża mięta |

## Przygotowanie

1. Przekrój kiwi na połówki, za pomocą łyżki wydrąż miąższ i pokrój w drobną kostkę. Pokrój gruszki w drobną kostkę, pamiętając o wyjęciu gniazd nasiennych. W zależności od wielkości winogron albo zostaw je całe, albo pokrój na połówki.
2. Zmieszaj sok jabłkowy ze skórką limonki i sokiem z limonki, a następnie dodaj 1 łyżeczkę Skórki Cytrynowej krojonej Kotányi. Doprowadź wszystko do wrzenia. Natychmiast po zagotowaniu soku dodaj owoce. Teraz ponownie zagotuj wszystkie składniki.
3. Rozcieńcz skrobię kukurydzianą 6 łyżkami wody, a następnie dodaj do pozostałych składników i gotuj przez około 1-2 minuty.
4. Kompot najlepiej smakuje na zimno. Zalecamy włożyć kompot z kiwi i gruszki do lodówki na 2 godziny, a potem można delektować się jego smakiem.