



# Francuski kompot z kiwi i gruszki z cytryną

🕒 20–30 Min   

## 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.

## Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

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

