



# 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               |

