

Compot de kiwi



Retete de compot am multe pe blog: compot de mere, de pere, de prune...pana si de corcoduse ☐ , dar compot de kiwi, pana acum, nu. Este neasteptat de bun!!!!!!!

Il puteti savura asa cum e, sau il puteti folosi la aceasta **rułada cu kiwi**, usoara si racoritoare.

Ingrediente:

- 1 kg kiwi
- 700 ml apa
- 200 g zahar (50 g/ borcan)

Mod de preparare:

Se curata kiwi de coaja, apoi se trec sub un jet de apa rece (pentru a indeparta puful).

Se taie felii care se aseaza in borcane; deasupra se pune zaharul. Apoi se toarna apa.

Borcanele se inchid (cu capace cu filet), apoi se introduc intr-o oala in care se pune atata apa cat sa acopere borcanele.

Se pun la fiert. In momentul in care apa incepe usor sa clocoteasca, se mai lasa 25-30(max.) minute pe foc apoi se scot borcanele din apa fierbinte si se acopera(cu o patura/prosoape,etc)

Se lasa asa pana se racesc complet.



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava





Retete preluata de la **Maya**