



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Пельте из киви

Kivili Pelte



4 спелых киви
1,5 стакана сахара
4 ст.л. пшеничного крахмала
1 пачка ванилина
4 стакана воды

- # Киви очистить, разрезать посередине и порезать как можно тоньше.
- # В кастрюлю налить холодной воды, добавить сахар и крахмал, хорошо перемешать.
- # Кастрюлю поставить на средний огонь, когда вода нагреется, но еще не закипит, добавить киви.
- # Постоянно помешивая варить до необходимой консистенции. В конце добавить ванилин.
- # Разлить по 6 чашечкам, когда остывает, поставить в холодильник.
- # Подавать через 2-3 часа украсив по желанию.

Родина киви- Восточная Азия. Фрукт богат витаминами и минералами.