



## FRAPE OD KRSTAVACA

### Sastojci:

100 gr. krastavaca  
150 ml. hladnog mlijeka  
2- 3 žlice jogurta ili kiselog vrhnja  
1/2 žličice melisse  
1 list svježje melisse  
1/2 vezice kopra  
1/2 žličice senfa  
po ukusu sol i papar  
par kockica leda

### Priprema:

Krastavce ogulite, uzdužno prepolovite žličicom izvadite sjemenke. Krastavce izrežite na kockice, a začinsko bilje što sitnije. Krastavce, hladno mlijeko, jogurt ili vrhnje, senf i melissu, te kopar stavite u visoku posudu i sa štapnim mikserom dobro miksajte. Kad dobijete fin kremasto pjenast napitak posolite i popaprite. Ulijte u čaše, dodajte po kockicu leda i ukasite sa listom melisse ili po želji.