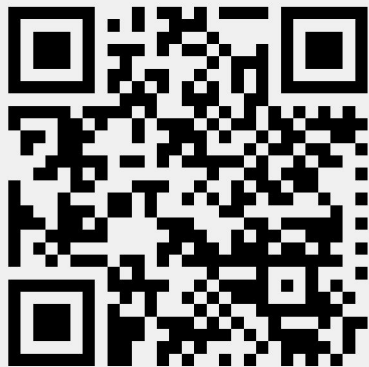


# ΠÓΡΤΑΛΙΣ

SCAN 4 GIFT

DIGITALNI MAGAZIN

## RECEPT ZA FRAPPÉ



POKLON ZA ČITAOCE  
DIGITALNOG MAGAZINA PORTALIS

*Frappe*



### SASTOJCI (za 1 čašu)

1,5-3 kašičice instant kafe  
2/3 čaše hladne vode  
2-3 kocke leda  
malo umućenog šlaga

Grčki izrazi za slatkoću  
frappéa:

skétos: bez šećera  
métrios: srednje slatko  
(1-1,5 kašičica šećera)  
glykós: slatko  
(2-3 kašičice šećera)

### PRIPREMA

Frappé (Φραπέ) je omiljeno piće na bazi kafe tokom letnjih meseci u Grčkoj. Probajte da deo atmosfere iz grčkih kafića i beach barova prenesete i u vaš dom. Tajna je u peni - zapamtite to!



Uzmite veću čašu za frappé (sa užim dnom) i sipajte željenu količinu kafe, šećera i 2-3 kašike vode. Uzmite mutilicu za kafu i mutite smesu dok se ne formira bogata pena. Dodati preostalu količinu vode, kockice leda i mleko. Konzumirajte sa slamčicom...

Ukoliko želite da "začinite" celu priču možete dodati malo umućenog šlaga, cimet i/ili obložiti čašu karamel ili čokoladnim sirupom zbog boljeg efekta. Možete dodati i malo čokoladnog likera, zašto da ne?!



vreme potrebno  
za spremanje

5'



priprema  
4'



mućenje  
1'

