



## Melisine lučke z medom



Te melisine lučke niso samo slastne in osvežilne, temveč tudi blažijo in pomirijo. Pri vsem razburjenju, ki ga poletje prinese s seboj, lahko melisa pomiri preveč razigrana otroška srca in umiri pretirano otroško energijo....da z večjo mirnostjo vstopijo v popoldne oziroma večer.

### **Navodila:**

Narežemo za 2 rahlo natlačeni skodelici melise in prelijemo s približni litrom in pol vrele vode.

Pustimo pokrito 20 min (prav tako, če imamo suho meliso).

Precedimo in dodamo med po okusu.

Prelijemo v model za lučke ali enostavno v pladenj za ledene kocke.

Damo za nekaj ur v zmrzovalnik.