

Bloody Mary

250–260 Min

Priprema

1. U staklenku dodajte vinski ocat, šećer, sok i koricu limuna te Kotányi začine. Promiješajte dok se šećer ne otopi. Ostavite u hladnjaku nekoliko sati, najbolje preko noći.
2. U vrč ulijte pripremljenu otopinu, dodajte Worcestershire umak, sok od rajčice, votku i led pa dobro promiješajte.
3. Kriškom limuna premažite rubove čaša. Tajín rasporedite na tanjurić pa umočite rub svake čaše.
4. Dodajte led u čaše i ulijte procijeđeni koktel.
5. Poslužite s ražnjićem od maslina i krastavaca.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2 žlice	Vinskog octa
2 žličice	Šećera
2 žličice	Worcestershire umaka
1 žlica	Tekućine od ukiseljenih maslina ili krastavaca
20 ml	Soka od limuna
	Naribana korica limuna
1 žličica	Ružmarin sjeckani
1 žličica	Bosiljak usitnjeni
450 ml	Soka od rajčice
210 ml	Votka ili bezalkoholne alternative
2	Šake leda, plus dodatno za čaše
	Sok limuna za rub čaše
2 tbsp	Tajína za rub čaše
	Kiseli krastavci i masline za dekoraciju