



Bloody Mary

🕒 10–15 Min 

Przygotowanie

- 1 W słoiku połącz ocet winny, cukier, sok z cytryny, skórkę cytrynową oraz zioła Kotányi. Mieszaj, aż cukier całkowicie się rozpuści. Wstaw do lodówki na kilka godzin, najlepiej na całą noc.
- 2 Przelej przygotowaną mieszankę do dzbanka. Dodaj sos Worcestershire, zalewę z marynowanych oliwek lub ogórków, sok pomidorowy, wódkę oraz lód. Dokładnie wymieszaj.
- 3 Przetrzyj krawędzie czterech wysokich szklanek cząstką cytryny. Rozsyp przyprawę Tajín na małym talerzyku i zanurz w niej krawędzie szklanek.
- 4 Napełnij szklanki lodem, a następnie przecedź koktajl do każdej z nich.
- 5 Udekoruj szaszłykami z oliwek, marynowanych ogórków, liści selera, pomidorków koktajlowych.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

2 łyżki	Ocet winny
2 łyżeczki	Cukier
2 łyżeczki	Sos Worcestershire
1 łyżka	Zalewa z marynowanych oliwek lub ogórków
20 ml	Sok z cytryny
1 szt	Drobno starta skórka z cytryny
1 łyżeczka	♦ Rozmaryn cięty
1 łyżeczka	♦ Bazylia otarta
450 ml	Sok pomidorowy
210 ml	Wódka lub bezalkoholowy zamiennik
2 garście	Lód w kostkach + dodatkowo do podania
2 łyżki	Przyprawa Tajín do dekoracji krawędzi szklanek
2 szt	Cząstka cytryny
	Marynowane ogórki, liście selera, pomidorki koktajlowe i oliwki do dekoracji

