

Bloody Mary

— Min.

Pregătire

1. Într-un borcan, amestecați oțetul din vin, zahărul, sucul de lămâie, coaja rasă de lămâie și ierburile aromatice Kotányi. Amestecați până când zahărul se dizolvă complet. Puneți la frigider pentru câteva ore, de preferat peste noapte.
2. Turnați amestecul pregătit într-o carafă. Adăugați sosul Worcestershire, sucul de roșii, vodca și gheața, apoi amestecați bine.
3. Frecați marginile a patru pahare înalte cu o felie de lămâie. Presărați condimentul Tajín pe o farfurie mică și treceți marginile paharelor prin acesta.
4. Umpleți paharele cu cuburi de gheață și strecurați cocktailul în fiecare pahar.
5. Decorați cu frigărui din măsline și castraveți murați.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

2 linguri	Oțet din vin
2 linguriță	Zahăr
2 linguriță	Sos Worcestershire
1 lingură	Zeamă de la măsline sau castraveți murați
20 ml	Suc de lămâie
	Coaja rasă fin de la o lămâie
1 linguriță	Rozmarin tocat
1 linguriță	Busuioc mărunțit
450 ml	Suc de roșii
210 ml	Vodcă sau alternativă fără alcool
2 mâini	Cuburi de gheață, plus extra pentru servire
	Suc de lămâie, pentru marginea paharelor
2 linguri	Condiment Tajín, pentru marginea paharelor
	Castraveți murați și măsline, pentru decor