



Bloody Mary

🕒 250–260 Min 🍷🍷🍷

Priprava

- 1 V kozarcu ali manjši posodi zmešajte vinski kis, sladkor, limonin sok, limonino lupinico ter Kotányi zelišča. Mešajte, dokler se sladkor ne raztopi. Postavite v hladilnik za nekaj ur, najbolje čez noč.
- 2 Pripravljeno mešanico prelijte v vrč. Dodajte Worcester omako, paradižnikov sok, vodko in led ter dobro premešajte.
- 3 Z rezino limone navlažite robove štirih visokih kozarcev. Začimbo Tajín stresite na manjši krožnik in vanjo pomočite robove kozarcev.
- 4 Kozarce napolnite z ledom in vanje skozi cedilo nalijte koktajl.
- 5 Okrasite z nabodalci z olivami in vloženimi kumaricami.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 jedilni žlici	Vinskega kisa
2 čajni žlički	Sladkorja
2 čajni žlički	Worcester omake
1 jedilna žlica	Slanice iz vloženih oliv ali kumaric
20 ml	Limoninega soka
	Drobno naribana limonina lupinica
1 čajna žlička	♦ Rožmarin narezani
1 čajna žlička	♦ Bazilika zdrobljena
450 ml	Paradižnikovega soka
210 ml	Vodke ali brezalkoholne alternative
2 pesti	Ledu, dodatni led za serviranje
	Limonin sok za rob kozarca
2 jedilni žlici	Tajín začimbe za rob kozarca
	Vložene kumarice in olive za dekoracijo

