



Коктейл Блъди Мери с розмарин и босилек

⌚ 15–20 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 с.л.	Винен оцет
2 ч.л.	Захар
2 ч.л.	Сос Уорчестър
1 с.л.	Марината от кисели краставички или маслини
20 ml	Лимонов сок
1 ч.л.	♦ Босилек, ронен
1 ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан
450 ml	Доматен сок
210 ml	Водка
2 шепи	Лег

- 1 В буркан комбинирайте оцета, захарта, лимоновия сок, маринатата, розмарин, босилек и малко настъргана лимонова кора. Разбъркайте докато се разтвори захарта. Приберете в хладилника за през нощта, за да могат подправките да освободят своя аромат.
- 2 Изсипете сместа от буркана в голяма кана. Добавете сос Уорчестър, доматения сок, водката и леда. Разбъркайте добре с дълга лъжица.

СЪВЕТ: Можете да използвате и безалкохолен заместител на водката по желание.

- 3 Напълнете четири чаши с лед и разпределете коктейла в тях. По желание гарнирайте със стръкче целина, кисели краставички и/или маслини.

