



Bloody Mary koktél

🕒 250—260 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 Egy üvegben összekeverjük a borecetet, a cukrot, a citromlevet, a citrom reszelt héját és a fűszereket. Addig keverjük, amíg a cukor teljesen feloldódik, majd néhány órára, de legjobb esetben egy éjszakára hűtőbe tesszük.
- 2 Az elkészített alapot egy kancsóba öntjük, hozzáadjuk a Worcestershire szószt, a paradicsomlevet, a vodkát és a jeget, majd alaposan összekeverjük.
- 3 Egy citromgerezddel körbedörzsöljük a négy magas pohár peremét, majd chilit és sót szórunk egy kis tányérra és az így kapott mixbe mártjuk a poharak szélét.
- 4 A poharakat jéggel megtöltjük, majd kiöntjük és tálaljuk a koktét.
- 5 A poharakat olívbogyóval tűzött nyársakkal díszíthetjük.

Összetevők 4 fő részére

🍷 = Kotányi Produkte

2 ek	Borecet
2 tk	Cukor
2 tk	Worcestershire szósz
1 ek	Savanyúság leve (pl. olajbogyó vagy uborka leve)
20 ml	Citromlé
	Reszelt citromhéj
2 szál	Friss rozmaring
1 tk	🍷 Bazsalikom, morzsolt
450 ml	Paradicsomlé
210 ml	Vodka vagy alkoholmentes alternatíva
2	Marék jég, plusz extra a tálaláshoz
1 tk	🍷 Birdseye Chili
1 tk	🍷 Tengeri só, durva szemű
1	Lime héja

