
Bloody mary

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2827 razy.

Porcja dla 2 osob.

100 ml wodki czystej,

200 ml soku pomidorowego,

20 ml soku cytrynowego,

2 krople sosu paprykowego Tabasco,

4 krople sosu Worcestershire,

sol selerowa,

10 kostek lodu.

1. Do szklanicy barmanskiej wrzucic 4 kostki lodu.
2. Wlac wodke, sok pomidorowy, sok cytrynowy, Tabasco i sos Worcestershire, dodac sol. Dobrze wymieszac lyzka koktajlowa.
3. Do wysokich szklanek wrzucic po 3 kostki lodu i wlac do nich rowne ilosci koktajlu, zatrzymujac w szklanicy lod uzyty do schlodzenia. Szklanki mozna przybrac plasterkiem cytryny.
4. Podawac przed poludniem jako napoj odswiezajacy i wzmacniajacy, mozna go tez podawac jako aperitif, gdyz dziala pobudzajaco na apetyt.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 19 "Koktajle", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)