

Bloody mary



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: poniżej 5 min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10/10

Składniki:

- wódka - 100 ml
- sok pomidorowy - 200 ml
- sok cytrynowy - 20 ml
- sos paprykowy tabasco - 2 krople
- sól selerowa
- lód - 10 kostek

Opis przygotowania:

Do szklanki barmańskiej wrzucić 4 kostki lodu. Wlać wódkę, sos pomidorowy, sok cytrynowy, Tabasco, dodać sól selerową. Dobrze wymieszać łyżką koktajlową. Do wysokich szklanek wrzucić po 3 kostki lodu i wlać do nich równe ilości koktajlu, zatrzymując w szklanki barmańskiej lód użyty do schłodzenia napoju. Szklanki można przybrać plasterkiem cytryny.

Podawać przed południem jako napój odświeżający i wzmacniający, można go także podawać jako aperitif, gdyż działa pobudzająco na apetyt. Bloody Mary jest najsłynniejszym koktajlem zawierającym wódkę. O jego smaku decyduje nie tylko wódka, co sok pomidorowy, i pikantny sos Tabasco, on to właśnie silnie oddziałują na soki trawienne wzmagając ich wytwarzanie. Wódka, sok cytrynowy i sok pomidorowy wzmacniają siły przeciwdziałają zmęczeniu.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!