

BLOODY MARY

1. Do šejkru vložte do $\frac{3}{4}$ led a nadávkujte všechny suroviny.



2. Pevně uchopte shaker a vše důkladně promíchejte.



3. Vychlazený drink přelijte přes cedník na takzvaný čistý led. V domácích podmínkách však stačí celý obsah přelit bez cezení do vysoké sklenice a případný chybějící led doplnit.

4. U ozdoby se meze nekladou. Základní je řapíkatý celer, který můžete ukusovat. Nebo přidejte olivy, křupavou slaninku, sušené maso, osminku citronu nebo sušená rajčata.



INGREDIENCE:

5 CL VODKY
10 CL RAJČATOVÉ ŠŤÁVY
2 CL CITRONOVÉ ŠŤÁVY
1-2 STŘIKY WORCESTEROVÉ
OMÁČKY
1 STŘIK OMÁČKY TABASCO
MALÁ ŠPETKA SOLI
2 KULIČKY BAREVNÉHO PEPŘE
LED

VYBAVENÍ:

VYSOKÁ SKLENICE CCA 350 ML
SHAKER
ODMĚRKA
BRČKO
NAPICHOVÁTKO