



## Rzodkiewkowa Krwawa Mary

Przepyszny przepis na Krwawą Mary z pałeczkami selera. Przepis można modyfikować według uznania. Dodatek w postaci rzodkiewki, zanurzonej w soku z limonki, stanowi naprawdę ciekawą alternatywę dla klasycznego drinka.

Porcje: 4

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: brak

### **Będziesz potrzebował:**

- 100 ml wódki
- 50 ml sherry
- ½ łyżki świeżo tartego chrzanu
- 25 ml sosu Worcestershire
- tabasco do smaku
- ½ łyżeczki soli selerowej
- czarny pieprz do smaku
- 750 ml soku pomidorowego
- 500 g kostek lodu
- 100 g plasterków rzodkiewki
- 1 limonka pocięta w łódeczki
- 4 pałeczki selera do dekoracji

Jak przyrządzić:

1. W dużym dzbanku zmieszaj razem wódkę, sherry, chrzan, sos Worcestershire, Tabasco, sól, czarny pieprz i sok pomidorowy.

2. Napełnij kolejny duży dzban lodem, pokrojoną w plasterki rzodkiewką i limonką.
3. Krwawą Mary przelej do dzbanka z lodem i podawaj od razu w schłodzonych szklankach z pałeczkami selera.
4. Stopień pikantności jest sprawą indywidualną, może więc warto pozwolić gościom poeksperymentować..