

pazzo

cafébar

© fotodesignxxl.de



Bloody Mary

- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 4 cl Wodka
- 12 cl Tomatensaft
- Saft von einer halben Zitrone
- etwas trockener Sherry
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- 1 Messerspitze Salz
- Eis

Die ersten Zutaten mit Eis in einem Shaker kräftig schütteln. In ein großes Glas abseihen. Etwas Salz und Pfeffer darüberstreuen. Diesen Drink kann man mit einer Stangensellerie oder einer Tomate dekorieren.

Vorsicht scharf: Die Bloody Mary wurde 1912 in Paris erfunden. Dieser Cocktail schmeckt wunderbar tomatig und angenehm scharf.

Sabine & Giuseppe Garofalo · Hintere Straße 20 · 71229 Leonberg

Telefon (0 71 52) 9 06 44 53 · Mobil 01 76-81 07 11 53

www.pazzo-leonberg.de