

# (odc.24) bloody mary

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.24)

ilość osób: **5**

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

surowy chrzan

wódka (po kieliszku na osobę)

sok pomidorowy

sól selerowa

seler naciowy

2 łyżki (30 ml) sosu Worcestershire

kilka kropli sosu Tabasco

kostki lodu

## **Przygotowanie**

W dużym dzbanku zmieszać wódkę z sokiem pomidorowym w proporcjach 1:10. Doprawić do smaku startym chrzanem, solą selerową, sosem Worcestershire i Tabasco. Wrzucić kostki lodu i zamieszać.

Obieraczką do jarzyn obrać łodygi selera z włókien i wykroić z nich słupki z kawałkiem liścia.

Podawać w szklankach wraz z kostkami lodu i słupkiem selera jako mieszadłem.

© Jamie Oliver 2002