

Состав:

(на 1 порцию)

20 г водки

50 г томатного сока

соль

черный молотый перец (по вкусу)

Рецепт коктейля Кровавая Мэри по-русски:

В высокую узкую стопку (желательно охлажденную) налить томатный сок, добавить щепотку соли и черный молотый перец на кончике ножа*, затем, по ножу, медленно и аккуратно налить водку. Слой водки не должен перемешаться с томатным соком.

Пьется такой коктейль одним глотком, то есть сначала выпивается водка, а потом томатный сок.

* В ряде случаев соль и черный молотый перец добавляют прямо в томатный сок и перемешивают, а уже потом используют в приготовлении коктейля.

Считается, что коктейль Кровавая Мэри придумал французский бармен Фернандо Петино в 20-х годах прошлого столетия. В то время он работал в баре "Нью-Йорк" во Франции, но настоящее признание коктейль получил уже в США в городе Нью-Йорк, в середине тридцатых годов 20 века, куда перебрался его изобретатель. Первоначально коктейль представлял собой смесь из равных частей водки и томатного сока.

Коктейль Кровавая Мэри очень популярен, и не только у нас в стране. Его подают практически в каждом баре, хотя, зачастую, готовят по-разному. Так, Кровавую Мэри вам могут подать в высоком стакане, где водка будет перемешена с томатным соком и льдом, в коктейль могут добавить кайенский перец, Вустерский соус, либо соус Табаско. Также этот коктейль иногда может содержать сок лимона или лайма. Часто для украшения в бокал с коктейлем кладут стебель сельдерея.