

Sorbet Bloody Mary

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- šalotka 1 ks
- červená paprika 1 ks
- oválná rajčata 500 g
- vodka 5 lžíce
- citrónová šťáva 5 lžíce
- rajčatový protlak 5 lžíce
- tabasco 1 lžička
- wolcestrová omáčka 1 lžička
- sůl 0 ks
- čerstvě mletý pepř 0 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1

Do malého kastrolu dejte cukr a 150 ml vody a na mírném ohni nechte pobublávat, dokud se cukr nerozpustí. Směs vařte asi 4 minuty, aby sirup zhoustl. Asi 10 minut ho nechte stydnout.

2

Do mixéru dejte nahrubo nasekanou šalotku, okurku, papriku a vše na jemno rozmixujte. Přidejte

rajčata a opět vše vyšlehejte. Propasírujte směs přes nepřiliš jemný cedník do mísy nebo džbánu.

3

Přidejte sirup a všechny ingredience na ochucení. Vše smíchejte a znovu přepasírujte přes jemné síto. Sorbetovou směs vyšlehejte ve zmrzlinovém strojku, nebo nalijte do zamrazovací misky a nechte zamrazit 6-8 hodin. Potom nechte asi 30 minut změkknout, znovu dejte do mixéru a šlehejte do hladké směsi. Znovu zamražte ve zmrzlinovém kontejneru alespoň 2 hodiny.

4

Vyndejte sorbet z mrazáku a dejte jej asi na 10 minut před podáváním do lednice. Lžící jím naplňte vychlazené sklenice.

5

Prima tip: Pokud zmrzlou směs zapomenete ještě jednou vyšlehat, nic si z toho nedělejte a podávejte jako ovocnou dřeň.

Poznámka:

podle chuti sůl a pepř

1 porce = 1 litr

podává se jako předkrm nebo mezi jídly jako dezert. Můžete podávat se stonky řapikatého celeru, sýrovými chipsy a limetkami.