

Koktajl z selera naciowego, cebuli i passaty pomidorowej

Składniki:

- 150ml wody mineralnej
- 2 łyżki posiekanej drobno cebuli
- 3 łyżki posiekanej łodygi selera naciowego
- 100ml passaty pomidorowej
- świeżo mielony pieprz dla smaku

Wykonanie:

Cebulę oraz łodygę selera posiekaj jak najdrobniej i przetóż do wysokiego, wąskiego naczynia.

Passatę pomidorową oraz połowę wody dolej do warzyw. Za pomocą blendera ręcznego zacznij wszystko miksować na koktajl. W przypadku, gdy koktajl będzie zbyt gęsty, dolewaj sukcesywnie zachowaną wodę.

Koktajl dodatkowo można przetrzeć przez bardzo gęste sito, w celu uzyskania gładziej konsystencji. Gotowy koktajl przelej do wysokiego naczynia i dopraw z wierzchu świeżo mielonym pieprzem.