

PRAIRIE OYSTER

Ingredienti

- sale
- aceto (5ml)
- 4 tuorli d'uovo
- salsa Worcestershire (2 cucchiaini)
- pepe nero
- sale di sedano
- TopDown Ketchup Calvé

Come si prepara

Mettere un tuorlo d'uovo in ogni bicchiere.

Aggiungere un cucchiaino di ketchup e uno di worcestershire, due gocce di aceto, una spruzzatina di sale, pepe e sale di sedano per ciascun bicchiere.

Bere tutto d'un fiato, senza mescolare.

Difficoltà: 2

Tempo: 10

Tags

cocktail analcolici, Prairie oyster, Cocktail, salsa Worcestershire