



Hozzávalók

kb. 3 kg 6-8 cm-es eltenni való uborka, 3-4 közepes szem burgonya (régikrumpli az újkrumpli nem jó hozzá!), 1 nagy csokor kapor, só, 1 mokkáskanál szalicil

1. A befőttes üveget alaposan fertőtlenítyük: forró, mosószeres vízzel kimossuk, alaposan kiöblítjük, majd anélkül, hogy különösebben lecsöpögtetnénk, tepsire tesszük és kb. 120 °C-os sütőbe tesszük kb. 15 percre. Az uborkát folyó víz alatt alaposan megmossuk; jó, ha körömkefével is megdörzsölgetjük. Ezután végeit kb. kisujnyi vastagon lecsapjuk, majd az uborkák húsát a héjukig hosszában, 4 helyen bevágjuk — olyan, mintha négybe akarnánk vágni, de csak a héját kell megkarcolni, azt is leginkább azért, hogy majd tálaláskor az uborkát könnyebben meghámozhassuk. A krumplit megmossuk és fölszeleteljük. A kaporot megmossuk, lecsöpögtetjük.

2. Egy jól kifertőtlenített 5 literes üveg aljára krumpliszeleteket rakunk, amire a kapor fele kerül. Az uborkákat szorosan ráállítgatjuk. A maradék krumplit és kaporot a tetejére rakjuk. Annyi vizet öntünk az üvegbe, amennyi ellepi az uborkát, majd a vizet leöntjük róla egy lábasba, és megmérjük, hogy kiszámolhassuk, mennyi só is kell bele.

3. A vizet a sóval fölforraljuk, majd a tűzről lehúzzuk és kb. 40 °C-osra visszahűtjük. Ezután az uborkára öntjük, majd egy kistányért borítunk a tetejére. Napos párkányra vagy erkélyre tesszük és 3-4 napig érleljük, közben az üveget többször elforgatjuk. A burgonya keményítőjétől éppen úgy „beindul” az uborka, mint amikor kenyérral készítjük, de valahogy

mégis roppanósabb marad.

4. Amikor kész, az üvegeket megfelelően kifertőtlenített kis üvegekbe átrakjuk, levét pedig egy tálba szűrjük, és a szalicillel elkeverjük. Újra az uborkákra merjük, az üvegeket csavaros tetővel lezárjuk, és már tehetjük is a helyére.

Jó tanács

- Vékonyan fölszeletelt hagymával vagy fokhagymával is szokás ízesíteni, amiket az uborkával együtt rétegezünk az üvegbe, még mielőtt a sós vizet ráöntve érlelődni hagynánk.