



Hozzávalók:

3 kg apró uborka, 1,8 l víz, 2 evőkanál só, 3 evőkanál kristálycukor, késhegynyi citromsav, 10-12 szem fekete bors, 6-8 szem szegfűbors, 2-3 szem szegfűszeg, 1 mokkáskanál mustármag, 4-5 babérlevél, késhegynyi tartósítószer, 2 dl 15%-os étellecet

1. Az apró uborkákat, amik akkor a legjobbak, ha 5-6 centi hosszúak, 5-10 percig hideg vízben áztatjuk, hogy a külsejére tapadt szennyeződések föllazuljanak, majd körömkefével dörzsölgetve alaposan megtisztítjuk. Folyóvíz alatt leöblítjük, tiszta abroszon szétterítve

szikkadni hagyjuk, azután szorosan üvegekbe töltjük.

2. A vizet felforraljuk, a sót, a cukrot, a fűszereket meg a tartósítószerrel beleszórjuk, 2-3 percig főzzük, majd azon forrón az uborkára öntjük. Akkor jó, ha legalább 2 ujjnyira ellepi. Szorosan lezárjuk és száraz, hűvös helyen tároljuk. Kb. 2 hét, míg összeérik.

3. Ha van kedvünk, „egy füst alatt” többféleképp is ízesíthetjük: például az egyik üvegbe megmosott kaprot, a másikba megtisztított tormát, a harmadikba 1-2 csó piros cseresznyepaprikát bújtatva. Így, ha csak enyhén is, de más és más ízt érhetünk el.

Jó tanács

- Apró uborkát júliusban és augusztusban lehet beszerezni, ilyenkor tegyük el.