

## Csemegeuborka másképpen





#### Hozzávalók:

3 kg apró uborka

I. változat: 10 szem fekete bors, 5-6 szem szegfűszeg, 1 mokkáskanál mustármag, 1 kisebb csokor kapor, 2 babérlevél, arasznyi darab torma, kb. 1,8 l víz, 4 evőkanál kristálycukor, 1 evőkanál só, 1 g borkősav, 0,5 g citromsav, 1,5 dl 15%-os étetelet, késhegynyi tartósítószer

II. változat: 2 liter víz, 8 dkg só, 30 dkg kristálycukor, 2 dl 15%-os csemege étetelet, 1 kiskanál szalicil

1. Bármelyik változatot is készítjük, az apró, kb. 5-6 centis uborkákat 10 percig hideg vízben áztatjuk, hogy a külsején lévő szennyeződések kicsit fellazuljanak. Kefével dörzsölgetve megtisztítjuk. Folyóvízzel leöblítjük, megsikkasztjuk, majd 5 darab

1 literes üvegbe rakjuk.

2. Ha az első módon készítjük, akkor rétegezés közben a fűszereket is beleszórjuk. A vizet felforraljuk, a cukrot, a sót, a borkősavat, a citromsavat, az ecetet meg a tartósítót hozzáadjuk. Még forrón az uborkára öntjük, az üvegeket lezárjuk. Ezután a befőzőfazékba állítjuk, annyi vizet öntünk köré, amennyi az üveg háromnegyed részéig ér, majd addig forrosítjuk, míg gyöngyözve forni nem kezd. Ezen a lángon 15 percig főzzük, majd először langyos, azután hideg vízbe állítva az üvegeket, az uborkát kihűtjük.

3. A második változat készítése ennél egyszerűbb.

A vizet a sóval és a cukorral fölforraljuk, végül az ecetet is belekeverjük. A tűzről levéve a szalicilt hozzáadjuk, ha kihűlt, az uborkára merjük, és lezárjuk.

Jó tanács

- Júliustól szeptemberig kaphatóak a különféle uborkák, ilyenkor tegyük el.