Hozzávalók
3 kg 6-8 cm-es eltenni való uborka, 1 csokor kapor
1 liter vízhez:
2,5 dkg (kb.1 púpozott evőkanál) só, 6 dkg (kb.3 evőkanál) kristálycukor, fél-fél kiskanál mustármag koriandermag és egész fekete bors, 1- 2 babérlevél, 1 mokkáskanál nátrium-benzoát, 2 dl 10%-os ételecet

1. A befőttes üvegeket alaposan fertőtlenítjük: forró, mosószeres vízzel kimossuk, alaposan kiöblítjük, majd anélkül, hogy különösebben lecsöpögtetnénk, tepsire rakjuk és kb. 120 ºC-os sütőbe tesszük kb. 15 percre. Az uborkákat 10 percig hideg vízben áztatjuk, hogy a külsején lévő szennyeződések kicsit fellazuljanak. Kefével dörzsölgetve megtisztítjuk. Folyóvízzel leöblítjük, megszikkasztjuk, végeiket vékonyan levágjuk, majd 5 darab kifertőtlenített 1 literes üvegbe rakjuk úgy, hogy alulra és a tetejére jól megmosott kapor kerüljön.
2. Annyi vizet öntünk az üvegekbe, amennyi ellepi az uborkát, majd a vizet leöntjük róla egy lábasba, és megmérjük, hogy az ízesítőket és a fűszereket pontosan kiadagolhassuk hozzá. Az ecet kivételével mindet a vízhez adjuk, fölforraljuk. 3-4 percig főzzük, majd beleöntjük az ecetet. Forrón az uborkára merjük, az üvegeket csavaros tetővel azonnal szorosan lezárjuk.
3. Ezután mindet egy befőzőfazékba állítjuk úgy, hogy újságpapírt teszünk alá; így elkerülhetjük, hogy az üvegek az edény aljának koccanva megrepedhessenek. Annyi vizet öntünk köréjük, amennyi az üvegek nyakáig ér, és addig forrósítjuk, míg gyöngyözve forrni nem kezd. Ezen a lángon főzzük a forrástól számított 10 percig, majd a tűzről levesszük, és a vízben hűlni hagyjuk.
4. Az üvegeket lecsöpögtetjük, letörölgetjük, és száraz hűvös helyen tároljuk.

Jó tanács
– Néhány zsenge szőlőlevéllel és földarabolt friss tormával tovább gazdagíthatjuk az ízvilágát.