



Hozzávalók:

eltenni való uborka, boggyiszlói paprika, kis dinnye, apró csillagtök (bébipatisszon), karfiol, gyöngyhagyma, fokhagyma, zöld paradicsom, hegyes paprika, kemény szilva esetleg sárgarépa

a salátaléhez:

10 liter víz, 1 liter 20%-os étkecet, 0,5 kg só, 2,5 kg kristálycukor, 3 dkg borkénpor, 3 dkg nátriumbenzoát, 2 maréknyi egész fekete bors, 15-20 babérlevél, 2-3 szál torma el is hagyható

1. Először is alaposan kifertőtlenítünk egy nagy hordót, illetve ha valaki kisebb mennyiséget szeretne készíteni, akkor azt az edényt, vödröt stb. A léhez valókat (kivéve az ecet és a tartósító szereket), beleértve a megtisztított, földarabolt tormát is, fölforraljuk, hűlni hagyjuk, majd ekkor adjuk hozzá az ecetet és az egy kevés langyos vízben feloldott tartósítószeret, a hordóba öntjük, lefedjük.

2. A beleválókat nem kell egyszerre rendelkezésre állni. Amikor szép uborkát kapunk, vegyünk mondjuk 2 kilót, alaposan mossuk, tisztítsuk meg, majd merőkanállal rakjuk (kézzel sose nyúljunk bele, később se, ha kivesszük belőle a savanyúságot) a fűszeres-ecetes lébe, és fedjük le. Ha szép apró (maximum féltenyéernyi) csillagtököt kapunk, abból is vásároljunk kedvünkre, mossuk meg, tisztítsuk meg, és mehet az uborkához, fedjük le. Nyár végére meg is telik a hordó a sok finomsággal. Ha kevés lenne rajta a lé, bármikor készíthetünk újat, utána lehet tölteni a hordóban.

Jó tanács

- A salátalevet egy jó nagy csokor kaporral, 1-1 csomag mustármaggal és koriander-maggal

és néhány szem borókabogyóval is fűszerezhetjük.

- Ezzel a lével nem csak a hordóba tudunk eltenni savanyúságot hanem kisebb üvegekbe is bátran készíthetünk vele savanyút. Ha például ecetes paprikát káposztával töltve szeretnénk eltenni ezzel a lével akkor a fűszereket változtatjuk meg benne. Kihagyjuk a tormát és helyette köménymagot teszünk bele. Fehér paprikához üvegbe ne tegyünk fekete borsot mert megszínezi a paprikát.