

Anyásom kovászos uborkája

Szerző: -ka-pár-

2019. augusztus 23.

Utolsó frissítés: 2019. augusztus 23.

- 1,5 kg kovászolni való uborka
- 3 csapott ek só
- 2-3 gerzed fokhagyma
- 1 tk szemes feketebors
- 1/2 szelet pirított rozsos (főlbarna) parasztkenyér
- 1-2 csokor kapor

- kb. 1 l víz - Az uborkákat jól megmossuk és a hűtőjében levő száraz ruhával megdörzsöljük. Ezután minden egyes uborkának a két végén levő végét 1-2 mm vastagon, majd a végére merőlegesen bevágjuk a két mindegyik oldalán hosszban csaknem végig, majd pedig úgy, hogy az ellenkező irányban indított vágások, egymásra merőlegesen legyenek. Így egyben is marad az uborka a kovászolás közben, de ugyanakkor jól átjárja a sószórási folyamat, no meg ha készen van, könnyen egyforma gerezdre szedhető lesz.

Ha ezzel megvagyunk, egy 3 literes befőttes üveget kiforrázzunk és az aljára tesszük a megpuccolt és szeletekre vágott fokhagymát, az egész feketebors szemeket és a jól megmosott kaprot. Ezen a felszerelégyon helyezük el a sós vizet, jól szorosan az uborkákat, majd pedig száraz ruhával feltöltjük az üveget hideg csapvízzel, amiben elzárjuk az elkevert sós vizet. Az uborkák tetejére egy főlbarna vagy rozsos kenyéret nyomkodunk, hogy az jól beleérjen a sószórási folyamatba. A befőttes üveget egy porcelán- vagy üvegtálcával takarjuk le és egy nagyobb tálcára helyezve tegyük napos, meleg helyre. Kb. 2 napon belül eljeredni kezd majd az uborkánk, melynek során nem kizárt, hogy a levek is ki fog bugyogni egy kevés az üveg alatti tálcára. Az esetlegesen kifolyó leveket mindig eltávolítjuk csapvízzel, vagy azzal a sószórási folyamat, ami a készítés során megmaradt. 5-7 nap alatt elkészül a kovászos uborkánk, amit behűtve, elsősorban grillezett ételhez, salátákhoz és pörkökkel mellé fogyaszthatunk.