

Anyásom kovászos uborkája

Szerző: -ka-pá-r-

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 só és fűszeres lé, no meg ha készen van, könnyen egyforma gerezdre szedhető lesz.

Ha ezzel megvagyunk, egy 3 literes befőttes üveget kiforráztunk és az aljára tesszük a megpuccolt és szeletekre vágott fokhagymát, az egész feketebors szemeket és a jól megmosott kaprot. Ezen a fűszerígyon helyezük el állítva, jól szorosan az uborkákat, majd pedig szárazon feltöltjük az üveget hideg csapvízzel, amiben elzárva elkevertük a sóval. Az uborkák tetejére egy főlbarna vagy rozsos kenyéret nyomkodunk, hogy az jól beleérjen a só és fűszeres lébe. A befőttes üveget egy porcelán- vagy üvegtálcával takarjuk le és egy nagyobb tányóra helyezve tegyük napos, meleg helyre. Kb. 2 napon belül eljeredni kezd majd az uborkánk, melynek során nem kizárt, hogy a levekből is ki fog bugyogni egy kevés az üveg alatti tányóra. Az esetlegesen kifolyó levelet mindig eltávolítjuk csapvízzel, vagy azzal a sóval, ami a készítés során megmaradt. 5-7 nap alatt elkészül a kovászos uborkánk, amit behűtve, első sorban grillezett étel, saláták és pörköltök mellé fogyaszthatunk. Á