

Kovászos uborka nagyon egyszerűen

Korábban azt gondoltam, hogy uborkát kovászolni valami hosszas, bonyodalmas és nagy szaktudást igénylő tudomány. De nem! Nagyon egyszerű, kevés alapanyagot és rutint igénylő művelet.

Hozzávalók:

- egy befőttesüveg, amit nagyon alaposan kimosunk (legjobb mosogatógépben csírátlantítani)
- kisméretű, kovászolni való uborka, amennyi belefér az üvegünkbe
- fokhagyma
- egy szelet kovászt kenyer
- tetszés szerint kapor, mustármag, egészbors, borókabogyó, ki mivel bolondítaná, nekem most ezek nélkül készült

Felteszünk egy edénybe vizet, amit majd az uborka felöntéséhez használunk. Én 2 liter vizet forraltam, az üvegem kb. 1,4 l-es, amibe az uborkák kerültek. Minden liter vízhez 1 púpozott evőkanál sót számolunk, így forraljuk fel. Ha felforrt, félretesszük, hogy langyosra hűljön.

Amíg hűl a sós víz, addig az uborkákat alaposan lemossuk, ha kell, kefével is rásegítünk, ne maradjanak szűrős szőrök rajta. Mindkét végüket levágjuk, hogy ne legyen keserű, majd bevagdossuk hosszában 4 helyen úgy, hogy ne vágjuk át.

Ezeket és a fokhagymagerezdeket (és a kaprot, mustármagot stb. ízlés szerint) jó szorosan egymás mellé állítjuk az üvegben. Az egészet felöntjük a sós langyos lével. Figyelem! A maradék vizet ne öntsük ki, tegyük félre, mert az érlelés alatt pótolnunk kell majd az elpárolgott levet.

Az üveg tetejére lezárásként egy szelet kovászt kenyeret teszünk. Nekem könnyű dolgom van, mert magam sütöm, de próbáljatok meg ilyet venni, jobb eredményt ad, mint az akármilyen fehér, bolti egyen-kenyér.



Ne zárjátok le légmentesen az üveget, ezt rögtön első nap a magam kárán megtanultam, mert az erjedés során széndioxid szabadul fel, ami az üveg kinyitásakor kispriccel. Csak simán takarjuk le a tetejét, akár egy kistányérral.

Pár napra mehet egy napos ablakba (3-4 nap már elég is!), ha fogy róla a lé, a félretett sós vízzel pótoljuk.

