

### Burgonyával készült kovászos uborka

900-1000 g apró uborka, megmosva

A szár felőli végét eltávolítjuk, beirdaljuk, szorosan egymás mellé helyezzük egy akkora üvegbe, amibe lényegében pont beleférnek.

Hozzárakhatunk 1-1 gerezd fokhagymát, 1 kisebb csokor friss vagy már kissé száradt kaprot (természetesen ezeket is megmossuk), és az uborkával együtt az üvegbe rakjuk. A tetejét megszórjuk 40 g (tengeri) sóval.

Kb. 4-5 dl tiszta vizet (lehet több is a lábosban, max. nem használjuk fel) felforralunk egy lábosban. Lehúzzuk a tűzről és még forrón az üvegben lévő megsózott uborkára öntjük, úgy, hogy a tetejétől számított kb. 2 ujjnyi magasságig ne kerüljön víz. Egy közepes szem (új)burgonyát meghámozunk, megmossuk, félbevágjuk és mindkét felét az üveg tetejébe tesszük, belenyomjuk, és ha szükséges még utána töltjük vízzel, majd egy tányérral letakarva egy tálcára téve tűző napon érleljük (kicsit az időtől függően) 3-4 napig, amíg teljesen át nem érnek az uborkák (átlátszóan puhává és zöldessé válnak belül).

(Természetesen a normál kovászos uborka is hasonlóképpen készül, csak a burgonya helyett használhatunk egy kisebb kovászos kenyér darabot.)