25 Αυγούστου 2013

Αγγουράκια τουρσί

Θα είναι έτοιμα σε 4 – 6 εβδομάδες αλλά συνεχίζουν να διατηρούνται σε άριστη κατάσταση εκεί για πολλούς μήνες. Είναι θαυμάσια σε σπιτική ρώσικη σαλάτα, σε χάμπουργκερ, σε σαλάτες, σε ντιπ, ενώ είναι το μόνο υλικό που χρειάζεται μια απλή πατατοσαλάτα για να γίνει ένα πεντανόστιμο πιάτο.

Χρόνος Αναμονής: 15 ώρες

Υλικά:

- για 1 κιλό
- 1 κιλό μικρά αγγουράκια για τουρσί (θα τα βρείτε στη λαϊκή ή θα τα παραγγείλετε από μανάβη σας)
- 250 γρ. αλάτι
- 1½ λίτρο ξίδι από λευκό κρασί
- 125 γρ. μικρά κρεμμυδάκια για στιφάδο, καθαρισμένα και ολόκληρα
- 1 φύλλο δάφνης, σπασμένο σε μικρά κομμάτια
- 6 μικρές ξερές πιπερίτσες (ή λιγότερες, ανάλογα με το πόσο τις αντέχετε)
- 6 κλαδάκια φρέσκο θυμάρι
- 1 κουτ. σούπας ξερό εστραγκόν
- 6 καρφάκια γαρίφαλο

Εκτέλεση:

Σε ένα μεγάλο μπολ ή σε μια λεκάνη βάζω τα αγγουράκια και το αλάτι και τα αφήνω για 12 – 14 ώρες. Τα μουσκεύω για 1 ώρα σε μια λεκάνη με κρύο νερό και 2 κουταλιές από το ξίδι, τα στραγγίζω καλά και τα σκουπίζω σχολαστικά με καθαρές βαμβακερές πετσέτες.
Τα μοιράζω σε γυάλινα αποστειρωμένα βαζάκια τοποθετώντας τα ξαπλωμένα και με όμορφο τρόπο (όχι τυχαία ριγμένα μέσα στα βάζα δηλαδή) και στα ενδιάμεσα μοιράζω τα κρεμμυδάκια του στιφάδου, τα κομματάκια της δάφνης, τις πιπερίτσες, το θυμάρι, το εστραγκόν και τα γαριφαλάκια. Αφήνω ένα κενό 1½ εκ. από τα χείλη κάθε βάζου.
Γεμίζω τα βαζάκια με το ξίδι φροντίζοντας να πιέσω τα υλικά με ένα κουτάλι για να τα καλύψει τελείως το ξίδι. Κλείνω καλά τα βαζάκια με τα καπάκια τους και τα βάζω σε μέρος σκοτεινό και δροσερό.

Πηγή: dinanikolaou.gr