

Χταπόδι τουρσί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[χταποδιτουρσι_7e6d5aa57493b8d63f1c8b878e68c2c8](#)

Υλικά

χταπόδι: 1 μεγάλο, γύρω στο 1.250 γρ.

ξίδι από λευκό κρασί: 300 ml

ζάχαρη: 60 γρ.

σπόροι μουστάρδας: 1 κουταλιά (σινάπι)

φύλλα δάφνης: 2

θυμάρι ή φρέσκια ρίγανη: 2 - 3 κλωνάρια

σκόρδο: 2 σκελίδες, ψιλοκομμένο

ελαιόλαδο: 1 φλιτζάνι, έξτρα παρθένο

πιπέρι: φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση

Καθαρίζετε το χταπόδι και το πλένετε καλά. Το βάζετε σε κατσαρόλα με τα 2/3 από το ξίδι να βράσει χωρίς νερό, αλλά μόνο με το ξίδι και τα υγρά του. Μόλις μαλακώσει (μετά από 1 ώρα περίπου) αποσύρετε από τη φωτιά και το κόβετε σε μέτρια κομμάτια. Πλένετε τα φύλλα δάφνης.

Ζεσταίνετε σε μικρή κατσαρόλα το υπόλοιπο ξίδι με τους σπόρους μουστάρδας, προσθέτετε τη ζάχαρη και λίγο πιπέρι. Βράζετε για 5', κατόπιν αφήνετε το μείγμα να κρυώσει και το ανακατεύετε με το ελαιόλαδο και το σκόρδο.

Βάζετε το χταπόδι σε γυάλα ή 2 βαζάκια μαζί με τη δάφνη και το θυμάρι και απογεμίζετε με το μείγμα του λαδιού. Κλείνετε τη γυάλα ή τα βάζα πολύ καλά και το αφήνετε για 1 μήνα σε δροσερό και σκιερό μέρος προτού το ανοίξετε για να το καταναλώσετε.

Προετοιμασία: 20 λεπτά Αναμονή: 30 ημέρες Μαγείρεμα: 1 ώρα και 20 λεπτά
Μερίδες: 8 Δυσκολία: εύκολο

Πηγή: icookgreek.com