



Αγγουράκι τουρσί

30 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

10 - 12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μικρό [κατσαρολάκι](#) βάζουμε το ξίδι από λευκό κρασί ή το μηλόξιδο, τους σπόρους κόλιανδρου, διάφορους κόκκους πιπεριού, το μπουκόβο και το αλάτι και βράζουμε σε δυνατή φωτιά.
- Μόλις έρθουν σε βρασμό, προσθέτουμε τη ζάχαρη, ανακατεύουμε και βράζουμε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Κόβουμε 2 αγγούρια σε χοντρές φέτες 1 ½ εκ.
- Προσθέτουμε τα αγγούρια στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Μόλις πάρει μία βράση, αφαιρούμε από τη φωτιά και μεταφέρουμε σε ένα μπολ μαζί με το ζουμί.
- Σκεπάζουμε με 2 μεμβράνες να εφάπτονται στην επιφάνεια του μείγματος και βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα μέχρι να κρυώσει το μείγμα.
- Όσο πιο πολύ το αφήσουμε στη μαρινάδα τόσο πιο νόστιμο θα γίνει!
- Βάζουμε σε ένα μπολ και διατηρούμε για 3-4 μέρες.
- Μπορούμε να το προσθέσουμε σε [burgers](#), [hot dogs](#), [σάλτσα ταρτάρ](#), σαλάτες ή σε όποια συνταγή θέλουμε να δώσουμε μία λεμονάτη γεύση!

Συστατικά

- 2 αγγούρια, κομμένα σε χοντρές φέτες 1 1/2 εκ.
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 150 ml ξίδι, από λευκό κρασί
- 1 κ.γ. κόλιανδρο, τους σπόρους
- 1 κ.γ. κόκκους πιπεριού
- 2 πρέζες μπουκόβο
- 1 κ.γ. αλάτι, χοντρό

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

59 Θερμίδες (kcal)	0.0 Λιπαρά (γρ.)	0.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	13.0 Υδατ/κες (γρ.)
3%	0%	0%	5%
13.0 Σάκχαρα (γρ.)	0.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.0 Αλάτι (γρ.)
14%	1%	0%	0%