

Χταπόδι τουρσί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



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

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

1. 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.
2. 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.
3. 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.

Mix & Match

Τέλειο συνοδευτικό για ουζάκι, αλλά αν ορέγεστε κι ένα τσιπουράκι δεν θα φέρω αντίρρηση, γιατί -με γλυκάνισο ή άνευ- είναι μια θαυμάσια εναλλακτική στο ούζο. Αποφύγετε ωστόσο το κρασί, που θα το χάσετε στα σίγουρα κάτω από τη σκιά του ξιδιού.

Πηγή: icookgreek.com