

גרגרי חמוס קלויים עם עגבניה



140 min. זמן:

רמת קושי: בינוני

(רכיבים 4 מנות)

מצרכים

- 300 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- בצל 1/2 חתוך לפרוסות
- גרגרי חמוס 250 גרם
- מלח לפי הטעם
- ענף רוזמרין 1
- פלפל צ'ילי חריף וטרי 1
- שמן זית כתית מעולה לפי הטעם

For this recipe we used:



הכנה

השרו את גרגירי החומוס במים קרים למשך 12 שעות, סננו, שיטפו אותם והכניסו לסיר מים גדול עם גבעולי רוזמרין. בשלו את גרגירי החומוס למשך שעתיים על אש בינונית.

בינתיים פרסו את הבצלים וקצצו את פלפל הצ'לי

טגנו את הבצל במחבת עם מעט שמן ותבלו במלח ובצ'לי. הוסיפו את גרגירי החומוס שנשחטו היטב, וטגנו הכל יחד למספר דקות. הוסיפו את רוטב פומי. עגבניות מסוננות, חצי כוס מים, מלח ושמן זית כתית מעולה, ובשלו למשך 30 דקות.

הוסיפו מלח אם צריך והגישו בזילוף שמן וגבעול רוזמרין.