

## גרגרי חמוס קלויים עם עגבניה

min זמן הכנה: 140

קושי: בינוני

### מצרכים

- 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



### הכנה

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

בינתיים פרסו את הבצלים וקצצו את פלפל הצ'ילי.

טגנו את הבצל במחבת עם מעט שמן ותבלו במלח ובצ'ילי. הוסיפו את גרגרי החמוס 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.

### למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 300 גרם

