

Ρεβίθια στο φούρνο!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 500 γρ. ρεβίθια
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 πράσα ψιλοκομμένα
- 1 κ.γ. κάρυ σκόνη
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 λίτρο νερό
- χυμό ή ξύσμα από ένα λεμόνι
- 2 κύβους ζωμού λαχανικών
- ελαιόλαδο
- αλάτι

50΄

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ρεβιθάδα φούρνου! όσπρια φοβερά, αξίζουν μια θέση στο τραπέζι σας! Μην τα

παραβλέπετε! Φτηνό, νόστιμο και υγιεινό φαγητό!

- Εχουμε μουλιάσει από το προηγούμενο βράδυ τα ρεβίθια σε μπόλικο αλατισμένο νερό. Την επόμενη ημέρα τα σουρώνουμε, τα ξεπλένουμε καλά και τα αφήνουμε στην άκρη.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
- Σοτάρουμε σε μια κατσαρολίτσα τα κρεμμύδια, τα πράσα, το σκόρδο με λίγο ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και βράζουμε για 5 λεπτά σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα πυρέξ, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 1μιση ώρα. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για άλλη μισή ώρα!

Πηγή: akispetretzikis.com