

Συνταγή για υπέροχα κοκκινιστά ρεβίθια στον



Δεν

τρώει τα θρεπτικά ρεβίθια σούπα; Τότε δεν έχετε παρά να τα δοκιμάσετε στον φούρνο με κόκκινη σάλτσα!

Σίγουρα η συνταγή αυτή θα τα ενθουσιάσει!

ΥΛΙΚΑ

- Ρεβίθια 1/2 κιλό
- Κρεμμύδια 1-2 μεγάλα
- Σκόρδο 2-3 σκελίδες
- Λάδι 1 κούπα
- Δεντρολίβανο 1/2 κουτάλι σούπας
- Ψιλοκομμένο ντοματάκι 1 κουτί
- Ντομάτες 2-3 ψιλοκομμένες
- Αλάτι – πιπέρι
- Σόδα μαγειρικής 1 κουτάλι σούπας
- Νερό 1 λίτρο

Οδηγίες

Καθαρίζουμε και πλένουμε τα ρεβίθια και τα βάζουμε από το βράδυ σε χλιαρό νερό με την σόδα μαγειρικής να μουλιάσουν. Την επόμενη ημέρα τα σουρώνουμε , τα

ξεπλένουμε και τα βάζουμε σε κατσαρόλα να βράσουν με ένα λίτρο νερού. Φτιάχνουμε την σάλτσα βάζοντας το λάδι , το σκόρδο , το κρεμμύδι , τις ντομάτες , τα ντοματίνια , το δενδρολίβανο και το αλατοπίπερο σε μια κατσαρολίτσα να βράσουν. Αφού τα ρεβίθια μας βράσουν (προσοχή δεν τα θέλουμε λιωμένα) , τα βάζουμε σε ένα ταψί και μόλις ετοιμαστεί και η σάλτσα μας τα περιχύνουμε και τα βάζουμε στον φούρνο να ψηθούν στους 180 βαθμούς για περίπου 20 λεπτά.

Πηγές: chefoulis-mothersblog.gr