



Ρεβύθια σούπα



Μια πολύ εύκολη συνταγή για όσπρια σας έχω για σήμερα. Υπέροχα ρεβύθια σούπα στην χύτρα ταχύτητας. Πολύ εύκολη και νησιίσιμη συνταγή που θα σας ενθουσιάσει με την πλούσια γεύση της!

ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. ρεβύθια
- 1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο στο τρίφτη
 - Χυμός από 1 λεμόνι
- 3 κουτάλες ελαιόλαδο
 - 2 δαφνόφυλλα
 - Αλάτι
 - Πιπέρι

- Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στη χύτρα μας ρίχνουμε τα ρεβύθια τα οποία τα έχουμε βάλει στο νερό να μουλιάσουν από το προηγούμενο βράδυ
 - Προσθέτουμε το τριμμένο κρεμμύδι και τον χυμό από το λεμόνι
 - Προσθέτουμε 3 κουτάλες ελαιόλαδο
 - Προσθέτουμε τα δαφνόφυλλα, πιπέρι και αλάτι
 - Προσθέτουμε νερό μέχρι να καλύψουμε τελείως τα ρεβύθια μας
 - Κλείνουμε την χύτρα μας
 - Μεγειρεύουμε για περίπου 1 ώρα (ανάλογα τα ρεβύθια)
 - Η σούπα μας είναι έτοιμη!

TIPS από την SIA

- Μην ξεχνάτε ότι πρέπει να μουλιάσουμε τα ρεβύθια σε νερό από το προηγούμενο βράδυ
 - Η ποσότητα του νερού εξαρτάται από το πόσο σούπα θέλουμε τα ρεβύθια μας
 - Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τα ρεβύθια

LINKS

Η συνταγή αναλυτικά στο siaiscooking.gr : <https://www.siaiscooking.gr/post/revithia-soupa>

Το video της συνταγής στο κανάλι μας στο Youtube : https://youtu.be/MVbqVdbH_fo