

סלט גרגרי חומוס



רכיבים

- גרם גרגרי חומוס מושרים למשך לילה במים
- גרם גבינת פטה / בולגרית בקוביות
- מלפפון חמוץ קצוצים לקוביות
- בצל ירוק קצוץ
- שיני שום כתוש קצוצות
- 1/3 3/1 כוס שמיר קצוץ
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- 1/4 4/1 כוס חומץ בלסמי
- כפות שמן זית
- פלפל ירוק חריף קצוץ , לא הכרחי

הכנה

1. מבשלים את גרגרי החומוס המושרים בהרבה מים רותחים עד שהם מספיק רכים כך שאפשר למעוך אותם בין שתי אצבעות (אבל לא מתפוררים). מסננים ושוטפים במים קרים. אגב, אם רוצים אפשר להשתמש בגרגרי חומוס מהקפאה.
2. שמים את גרגרי החומוס ואת כל חומרי הסלט בקערה גדולה. מערבבים וטועמים. מתקנים תיבול ומגישים.
3. הסלט נשמר היטב בקירור עד יומיים.

80 דקות

6 servings 6