ОБПОУ Железногорский “ПК”

Соус Харисса

Выполнила студентка группы
ООП-17
Андронник Алина
Проверила : Котлярова Н.В

Наименование ингредиентов

Технология приготовления

Разогреть духовку до 180°С. Противень смазать растительным маслом. Перцы перебрать, отбраковав все некачественные плоды. Тщательно вымыть, обсушить. Уложить на противень, сбрызнуть 2 ст. л. растительного масла, накрыть фольгой и поставить в духовку на 40 мин.

Вынуть перцы из духовки. Дать остыть до комнатной температуры. Разрезать каждый плод пополам, удалить семена и плодоножки.

Измельчить перцы в блендере до консистенции неоднородного пюре.

Чеснок очистить и очень мелко порубить. Положить в миску измельченные перцы и чеснок.

Кумин растереть с солью и добавить к перцам. Тщательно перемешать.

Переложить хариссу в чистую банку. Залить растительным маслом.

Подача соуса

Подают её к каждому приёму пищи как закуску, используют в супах, для бутербродов и к другим любым блюдам. В Европе хариссу подают к рису, пасте, пицце.

Спасибо за внимание!