

Соус Харисса

Выполнила студентка группы
ООП-17

Андронник Алина

Проверила : Котлярова Н.В

Наименование ингредиентов





Технология приготовления

Разогреть духовку до 180°C.

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.

Поддача 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!**

