**Сливуха или кулеш на костре**

Ингредиенты:

Свежее сало, пшено, картофель, лук, морковь, подсолнечное масло, соль, зелень, сливочное масло.

Приготовление:

1. Моем, чистим, нарезаем овощи.
2. В разогретый казан кладем мелко нарезанное сало. Выжариваем его и получившиеся шкварки выкладываем в другую посуду.
3. В казан наливаем растительное масло, нагреваем, кладем нашинкованный лук и обжариваем его до золотистости.
4. Заливаем лук водой и добавляем нашинкованную морковь.
5. В бульон отправляем картофель. Варим 10-15 минут.
6. Добавляем промытое пшено.
7. Ждем, когда будет готова крупа. Затем добавляем шкварки и сливочное масло. Вымешиваем содержимое до однородной массы.
8. Добавляем измельченную зелень, солим, перчим и еще раз перемешиваем.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!