

# Куліш

*Гапон Микола  
Анатолійович, приватний  
підприємець, Грушівська  
сільська територіальна  
група, Криворізький  
район, с. Грушівка.*



## **Рецепт страви:**

### **Складові:**

- 1 літр води
- 120 г пшона
- 400 г сало свиняче з прошарком
- 100 г лук ріпчастий
- 1 шт. морква
- сіль
- зелень
- перець чорний

Промити пшоно водою кілька разів. Замочити в гарячій воді. Залишити на пів години.

Сало порізати. Покласти в сковороду і посмажити до легкого рум'янцю.

Дрібно покришити цибулину. Додати цибулю до сала. Смажити ще п'ять хвилин.

Нарізати моркву і додати її до цибулі й сала. Обсмажувати хвилини три.

Пшоно промити гарячою водою два – три рази та викласти на сковорідку до сала.

Злегка присмажити крупу не довше ніж трьох – чотирьох хвилин. Викласти весь вміст в каструлю, влити воду і довести до кипіння. Прибрати вогонь і готувати куліш при помірному нагріванні протягом 15 – 20 хвилин.

Додати сіль, перець на свій смак