**Щи с тушенкой на костре**

Ингредиенты:

Картофель, капуста, лук, морковь, спелые помидоры, тушенка из говядины, подсолнечное масло, лавровый лист, соль, зелень, чеснок.

Приготовление:

1. Разжигаем костер и ставим казан.
2. Моем, чистим, нарезаем овощи.
3. В разогретый казан наливаем растительное масло.
4. Кладем нашинкованный лук и обжариваем его до золотистости.
5. Затем добавляем морковь, нарезанную полудольками, продолжаем обжаривать.
6. Помидоры очищаем от кожицы, нарезаем кубиками, отправляем обжариваться к овощам.
7. Заливаем овощи водой, доводим до кипения, после чего кладем нарезанный брусочками картофель. Варим 5 минут.
8. Добавляем нашинкованную капусту.
9. Когда щи почти готовы, добавляем тушенку.
10. Солим, перчим, добавляем измельченный чеснок и зелень.
11. Доводим до готовности. Подаем со сметаной.