

# Čanachy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

385 kalorií , 18 g cukrů , 26 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/canachy>

## Příprava

Brambory oloupeme a nakrájíme na větší kostky a dáme do zapékací mísy. Cibule oloupeme a nakrájíme nadrobno a přisypeme k bramborům a promícháme. Maso osolíme, opepříme a plátky masa vložíme na brymbory s cibulí, přidáme plátky rajčat a plátky okurek. Pokapeme kečupem, který jsme ochutili utřeným česnekem. Zalijeme vývarem, přidáme bobkový list a trochu pepře. Maso musí být celé potopeno. Dusíme v troubě doměkka a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ špetka soli a pepře
- ✓ 350 g skopového masa
- ✓ 3 rajčata
- ✓ 4 okurky
- ✓ 6 lžic kečupu
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 500 ml masového vývaru
- ✓ 3 listy bobkového listu

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Rodina, Hlavní chod

