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, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Rodina, Hlavní chod