



GIDDAT

Báhtegáhku

Borramušat

BÁHTEGÁHKKU:

- 2,5 dl nisojáfut
- 2,5 dl roavva nisojáfut (fiidnát millejuvvon)
- ½ busse goikejeasta
- 1 tb sálttit
- 1 bb sierát
- 2 dl loika čáhci

Nisojáfut dulbemii

DAGA NÁ:

1. Leavne bollui jáffuid, goikejeastta ja sálttiid, ja fiero veaháš borranbasttiin vai seahkánit.
2. Suddat sieráha loika čázis, fiero borranbasttiin dassázii go buot lea suddan.
3. Njorre sierátčázi jáffoseaguhussii, ja soatkka dáiggi. Geavat juogo gáibbeža, gievkkanmašiinna dahje soatkka gieđain.
4. Govčča dáigebollu lihttebassansihkaldagain ja divtte dáiggi geavvat 20 minuhta.
5. Botkal veaháš jáffuid beavddi ala ja gomit dáiggi dasa. Duhppe dáiggi. Jus darvánaddá gieđaide, váldde jáffuid gihtii ja duhppe eambbo.
6. Juoge dáiggi njealji ovttá stuoru bihttái. Dulbe jorba, duolba, ½ cm asu láibbiid.
7. Lebbe gáhkkenbáhpira ommanstážžovuđđui.
8. Bija láibbiid ommanstáčču ala ja čuokko láibbiid borrangáffaliin.
9. Bija fas lihttebassansihkaldaga vuollái geavvat 20 minuhta. Bonjas steikenommana liegganit 225 grádii.
10. Go láibbit leat geavvan, bija daid steikenommanii, gaskaleamos dássái, ja steike 10-15 minuhta.
11. Váldde láibbiid olggos ommanis (muitte dárjjaldagaid!) ja sirdde steikenristta ala čoaskut.

🕒 1 dii. 20 min

🍴 4 jorba gáhkku

REAIDDUT:

- ollu
- Lihtarmihttu
- Teadjabaste
- Čáhceglássa
- Borranbaste
- Gáibbeš dahje gievkkanmašiinna oktan fironiin ja bolluin
- Lihttebassansihkaldat
- Beavdeniibi
- Gáhkkenbábir
- Ommanstážžu
- Borrangáffal
- Dárjjaldagat
- Steikenrista