



ČAKČAT

Suovasbiergu pitaláibbis

Borramušat

ÁLBMI/BUONJUS:

- 2,5 dl loahppelákca
- 1 tb vilgeslávkebulvarat
- 1 tb honnet
- ¼ tb sálttit
- ¼ tb bihpporat

SALÁHTTA:

- 1 lávki
- ½ gurká
- 1 váibmosaláhhta
(dahje earalágán saláhhta)

SUOVASBIERGU JA MUĐUI:

- 400 g suovasbiergu
- Báistevuodja dahje -olju
- 4 roavva pitaláibbi

DAGA NÁ:

- Ráhkát álggos álmimi/butnjosa. Seagut loahppelávcca, vilgeslávkebulvariid ja honnega bollui. Lasit sálttiid ja bihpporiid. Fiero borranbasttiin ja bija álmimi/butnjosa galmihanskábii dan botta go ráhkadat saláhhta ja bierggu.
- Smávve lávkki, gurkká ja saláhhtalasttaid. Bija daid bollui ja seagut borranbasttiin ja borrangáffaliin.
- Čuovo pitaláibepáhkás láibbiid liggenneavvaga. Bija steikenommana liegganit neavvaga mielde, ja ligge láibbiid nu go bagaduvvo. Válde pitaláibbiid olgkos steikenommanis, muite dárjjaldagaid, ja bija daid steikenristta ala. Divtte čoaskut.
- Cába suovasbierggu.
- Šolgat vuoja báistebánnos. Go vuodja heaitá šnjirramis, de lea doarvái báhkas. Bija su. 1/3 biergocábahasain báistebánnui ja steike moadde minuhta. Jorahala biergguid steikenspoađuin.
- Lokte steikejuvvon biergguid tallerkii.
- Šolgat lasi vuoja báistebánnos ja steike visot bierggu seamma ládje.
- Go leat geargan steikemis, sáhtát buot bierggu bidjat fas báistebánnui.

Dárjjo saláhhta, álmimi/butnjosa, láibbiid ja biergguid iešguđet lihtis, vai juohkehaš ieš beassá váldit maid háliida.

🕒 30 min

🍴 4 olbmui

REAIDDUT:

- 2 bolllu
- Lihtarmihttu
- Teadjabaste
- 2 borranbastte
- Gohkkenniibi
- Cáhpanfiellu
- Borrangáffal
- Dárjjaldagat
- Steikenrista
- Viehkat
- Beavdeniibi báistevudjii
- Báistebánno
- Steikenspoađu
- Tallearka