



## ČAKČAT

# Buđetbánnogáhkut

## Borramušat

### BUĐETBÁNNOGÁHKUT:

400 g njuoskabuđet  
2 moni  
3,5 dl mielki  
½ tb sálttit  
4 dl bivgejáfut  
Báistevuodja

### DAGA NÁ:

1. Garat ja faskko njuoskabuđehiid faskkonruvddiin.
2. Seagut faskojuvvon buđehiidda moniid, sálttiid, mielkki ja bivgejáfuid. Dáiggi sáhtát njárbudit eanet milkkiin, dahje suhkudit eanet jáffuiguin. Dan galgá sáhttit ngorret báistebánnui ja jođihit miehtá báistebánnovuodju.
3. Báhkát báistebánnu vuoššanpláhta alde, ja šolgat vuoja báistebánnos.
4. Goiste dáiggi báistebánnui ja jorat nu ahte dáigi háddjana. Báiste dassáži go gáhkku lea stirdon, jorgal gáhkku steikenspoađuin ja báiste nuppi beale. Lokte gáhkuid steikenspoađuin borramuštallearka ala dađi mielde go gárvánit.
5. Ovdal go goivet fas dáiggi báistebánnui, fertet vuoja šolgadit báistebánnos amas gáhkku darvánit vuđđui.

Guossot buđetgáhkuid spinnebuidiin (baconiin) dahje muorjemeasttuin.

🕒 1 dii 15 min

🍴 7-8 gáhkku

### REAIDDUT:

- Viehkat
- Garahanruovdi
- Faskkonruovdi
- Bollu
- Lihtarmihttu
- Firon
- Beavdeniibi báistevudjii
- Guksi
- Báistebánnu
- Steikenspoađu
- Borramuštallearka