



GEASSET

Čuovžaguollegáhkut

Borramušat

ČUOVŽAGUOLLEGÁHKUT :

500 g čuovžacuohppa

2 tb sálttit

Bihpporat

1 bb buđetjáfut

1 bb cáhppojuvvon lávki

3 bb mielki

1 monni

Báistevuodja

Buđehat

¼ tb sálttit

Rušppit

DAGA NÁ:

1. Ráidne guolecuohpa, gaikko dávtiid ja čuoma eret.
2. Bija guolecuohpa gievkkanmašiidnabollui ja divtte mollet moadde minuhta. Jus geavahat feartna, de fertet guolecuohpa guktii bidjat feartna čađa.
3. Cába lávki smávva bihtán.
4. Seagut guolecuhppii sálttiid, bihpporiid, buđetjáfuid, cáhppojuvvon lávki, mielki ja moni. Fiero gáibbežiin nu ahte bures seahkána.
5. Bija báistebánno vuoššanpláhta ala báhkanit. Šolgat vuoja ja divtte ruškkodit.
6. Goiste borranbasttiin guolledáiggi báistebánnui ja njuvdes bastevuođuin duolbbasin.
7. Báiste guollegáhkuid moadde minuhta goappáge beale. Jorgal gáhkuid steikenspoađuin. Bajit daid borramuštallerkii dađi mielde go gárvánit.
8. Doidde buđehiid golgi čázis. Bija gásterolii čázi, ¼ tb sálttiid ja buđehiid (garahuvvon dahje oktan garain). Divtte duodat dassáži go dipmet. Iskka borrangáffaliin.
9. Doidde ja garat rušppiid. Faskko rušppiid faskkonruvddiin bollui.

Dárjjo guollegáhkuid vuššon buđehiiguin ja faskojuvvon rušppiin.

🕒 40 min

🍴 4 olbmui

REAIDDUT:

- Viehkat
- Biergofeardna dahje gievkkanmašiidna oktan bolluin ja cábaniin
- 2 bolu
- Gohkkenniibi
- Cáhpanfiellu
- Teadjabaste
- Borranbaste
- Gáibbeš
- Báistebánno
- Steikenspoađu
- Borramuštallearka
- Bolu
- Gásterola
- Garahanruovdi
- Faskkonruovdi