



DÁLVET

Guolletaco dorskiin

Borramušat

GUOLLETACO DORSKIIN:

- 1 gurká
- 1 boksa maissat
- 1 doassa cherrytomáhtat
- 1 lime
- 1 bb tacomáistagat
- 600 g dorskecuohppa
- 12 unna tortillaža (beassegáhku)

- Báistevuodja
- Loahppelákca
- Varas koriánder (sáhtta guođđit)

DAGA NÁ:

1. Doidde gurkká, čuohpat bihtáide ja bija bollui.
2. Njorre máissaid sillái vai čáhci golgá eret. Lasit máissaid gurkábollui.
3. Ludde tomáhtaid álggos guovtte sadjái. Ludde beliid vel guovtte sadjái, fanasin. Lasit daid gurkábollui.
4. Čuohpat lime fatnasiidda ja bože sáftta/sáhpi/máihlli saláhta ala. Bija saláhta galmlihanskábbi dan botta go gárvet eará borramušaid.
5. Leavnes guoros bollui tacomáistagiid.
6. Čuohpa dorskecuohpa muttágis bihtáide, su. 5 x 2 cm sturrosažžan.
7. Bija guollebihtáid máisttabollui ja fiero nu ahte buot bihtáide vavdá máistta.
8. Bija báistebánno vuoššanpláhta ala, gaskkamus lieggasii. Sáhtát ligget tortillaid/beasseláibbiid ovdal go báisttát guollebihtáid. Bija tortilla/beasseláibbi goike báistebánnui ja divtte liegganit. Jorgal steikenspoađuin vai liegganit goappašiid bealde. Bija tortillaid/beasseláibbiid tallerkii ráinnas lihttebassansihkaldaga vuollái vai bissot loikkasin.

🕒 30 min

REIDDUT:

- Cáhpanfiellu
- Gohkkenniibi
- 2 Bollu
- Silli
- Borranbaste
- Báistebánno
- Steikenspoađu
- 2 borramuštallerkka
- Lihttebassansihkaldat

9. Šolgat vuoja báistebánnos. Go vuodja heaitá šnjirramis, de bijat guollebihtáid báistebánnui. Báistte su. 2-3 minuhta goappáge beale, jorgal steikenspoađuin. Sáhtát maid oaidnit leat go giksan. Jus buot guollebihtát eai čága oktanaga báistebánnui, de sáhtát veaháziid mielde báistit. Bija gárves báistojuvvon guliid borramuštallerkii dađi mielde go gárvánit.

Dárjul saláhta, tortillaid/beasseláibbiid ja guoli iešguđet fáhtas dárjunlihtis vai juohkehaš beassá ieš válljet maid áigu. Guossot loahppelávccain ja áinnas varas koriánderiiguin.