



ČAKČAT

Joknabuvru

Borramušat

JOKNABUVRU:

200 g olles bivgerievnnat
1 l joŋat
1,5 l čáhci
2-3 dl sohkkarat
Sohkkarat botkkuheapmái
Mielki/lákca guossoheapmái

DAGA NÁ:

1. Bija bivgerievnnaid čáhcái luvvat ija badjel.
2. Vuošša bivgerievnnaid 1 ½ l čázis dassázii go dipmagohtet, su. 20 min.et.
3. Lasit joŋaid ja sohkkariid rievdnabuvru, fiero ja divtte duolddadit 10 minuhta.
4. Goavvo buvrru bollui ja bija galbmásii.
Jus sohkkariid botkkuhat ala, de ii gahpaluva.

Guossot buvrru sohkkariiguin ja milkkiin dahje lávccain.

🕒 30 min

REAIDDUT:

- Viehkat
- Bollu
- Lihtarmihttu
- Gásterola
- Gáibbeš