



GIDDAT

Suovaspasta

Borramušat

SUOVASPASTA:

Pasta, omd. cellentani, dahje earálágan pasta

50 g vilgesvuostá

400 g suovasbierrgu

½ lávki

½ vilgeslávkefanas

Báistevuodja dahje -olju

3 dl biebمولákca (matfløte)

½ tb sálttit

¼ tb bihpporat

DAGA NÁ:

1. Vuošša pasta páhka vuoššanneavvaga mielde. Páhkas boahdá ovdan man ollu pasta dárbbáša juohke olbmo nammii. Sille čázi eret ja divtte pasta orrut sillis.
2. Faskko vilgesvuosttá faskkonruvddiin ja bija bollui.
3. Cába bierrgu, smávve lávkki ja njuvdde vilgeslávkki vilgeslávkenjuvddániin.
4. Bija báistebánno vuoššánpláhta ala, ja šolgat vuoja báistebánnos.
5. Báiste bierrgu, lávkki ja vilgeslávkki vuoja 2-3 minuhta fierodettiin. Jus visot bierrgu ja lávki ii čága oktanaga báistebánnui, de šattat moatte lahkis báistit. Bija gárvves báistojuvvon bierrguid ja lávkki bollui, ja de báisttát eambo bierrgu ja lávkki.
6. Lasit bierrgosehaguhussii biebمولávcca ja divtte moadde minuhta duoddadit. Jus eai čága báistebánnui oktanaga buot, daga seamma ládje go 5. čuoggás.
7. Botkkut sálttiid ja bihpporiid bierrgosehaguhussii.
8. Seagut loahpas vuššon pasta, bierrgosehaguhusa ja faskojuvvon vuosttá bollui. Fiero várrogasat vai pasta ii moallan.

Dárjul suovaspasta ruoná saláhtain ja láibbážiiguin.

🕒 15 min

🍴 4 olbmui

REAIDDUT:

- Gásterola
- Teadjabaste
- Lihtarmihttu
- Silli
- Viehkat
- Faskkonruovdi
- 2 bolllu
- Gohkkenniibi
- Cáhpanfiellu
- Vilgeslávkenjuvddán
- Beavdeniibi báistevudjii
- Báistebánno
- Steikenspoađđu
- Gáibbeš