



DÁLVET

Varrabánnogáhkut

Borramušat

VARRABÁNNOGÁHKUT:

- 5 dl bohccovarra
- 5 dl čáhci
- 1 tb sálttit
- 2 bb sohkkarat
- 4 tb gáhkkenbulvarat
- 4 dl nisojáffut
- 3 dl roavva nisojáffut (fiidnát millejuvvon)

Báistevuodja
Sohkkarat gáhkuid gaskii (sáhtá guođit)
Vuodja
Muorjemeastu

DAGA NÁ:

1. Seagut bollui bohccovara, čázi, sálttiid, sohkkariid ja gáhkkenbulvariid, ja fiero fironiin.
2. Sevla jáffuid dáigái ja seagut bures.
3. Divtte dáiggi bohtat 10 minuhta galmihanskábes.
4. Liekkat báistebánno vuoššanpláhta alde, ii ábut báhkkaseamos ceahkis. Šolgat vuoja báistebánnos.
5. Goiste gukseláhki dáiggi báistebánnui ja steike gáhku dassázii go stirdu. Jorgal gáhku steikenspoađuin ja steike nuppi beale oanehaš.
6. Ovdal go fas goistet dáiggi báistebánnui, fertet šolgadit lasi vuoja.
7. Lokte gáhkuid steikenristta dahje borramuštallearkka ala dađi mielde go gárvánit. Botkkut sohkkariid gáhkuid gaskii jus háliidat.
8. Guossot varrabánnogáhkuid vuojoin ja muorjemeasttuin.

🕒 1 dii. 10 min

🍴 sullii 17 gáhku

REAIDDUT:

- Bollu
- Lihtarmihttu
- Teadjabaste
- Borranbaste
- Firon
- Silli
- Beavdeniibi báistevudjii
- Guksi
- Báistebánno
- Steikenspoađu
- Steikenristta dahje borramuštallearka