

Kuu'rnikvã'snn

aunnâz:

n. 1 l liõgg čää'z3

25 g já'stt

2 cp sãltt

n. 2 kg ča'ppes- da viõ'lggesjäävaid seäklõõžžĩ

vää'snest ša'dde n. 3 kuu'rnĩ

6 - 9 kue'lled (puk jäu'rrkuõ'lid da luõzz vuãitt ââ'nned)

valmštummuš:

Čuõmãst čallum kuõ'lid, čuõpp kuõ'lin vuei'vid da pie'cckĩd meãdda da sa'ltte kuõ'lid.

Raaj vää'sn da uu'd tõn jãã'tted siõmmna äãĩ'j.

Jue'jj jããttam vää'sn kooum vuãssa.

Tããv vää'sn da piij kuõ'lid tõn õõl.

Žie'zz kuõ'lid vää'sn sizz.

Žĩ'dde saau'njid čaa'z3in.

Pãã'st kuu'rnĩkid vuõššãn 250 °C 5-10 min, što šãdd kõrr, de pãã'st tõid 200 °C n. 50 min.

Kuu'rnĩk lie valmmãž ko liõmm puãtt čõõđ.