

Lihtsä söögi lihtsäle inemisele

Võidleevätort

(ku rahvast õks om lavva takan)

Võidleevätorti võinu egäüts tetä – tuu om kerge tetä. Sinnä vōi aia egäsugutsit asju kokku. Ma tii singiga, a tetäs kalast kah. Aja õnnõ egäsugust kraami sinnä pääle, tuud parõmb saa. A külmänkapin piat üüpäävä saisma.

Ma tii võidleevätorti hariligult suurõmba sünnüpäävä jaos ja vōta sis 18 murru leibä. Ku tahat vähämbät kuuki, vōta veidemb. Saat esi valli, kas vōtat musta leevä vai tiit röstsaiga. Mullõ miildüs rohkömb leeväga. Leeväl vōit nuu veere är ka lõigada.

Sis tiit täüte. Edimält panõ määnestki lihakraami – sinki vai vorsti, ütskõik midä, lõigu kuubikis. Ja et vedelämb saanu, vōta hapund kuurt vai tuurjuustu vai majoniisi, sekä kokku, piät kreemi muudu saama.

Sisus lätt

- 18 murru (viilu) leibä
- 400 g sinki
- 400 g murulauguga tuurjuustu
- 4 marineeritüt kurki
- 3 dl majoniisi

Kattõs

- 2 dl majoniisi
- 2 dl hapund kuurt
- ½ dl lihha vai vorsti

Ilusas tegemises

- 100 g ohkukõisi singilipsõ (viilõ)
- 1 verrev paprik
- 1 kõllanõ paprik
- tilli
- peterselli

Võit kiblukit ja hapund kurki ka panda. Sis panõ pipard ja kae, kas suula om kah vaia vai om sink esiki soolanõ.

Panõ nuu leevä kattõ ritta, rehkendä, et tordil om kolm kõrda. Võta 6 leibä, säe naa kõrvuisi ja panõ kolmasosa täüdet pääle. Sis panõt tõsõ kõrra leibä ja jälkina täüdet, sõs kolmas kõrd leibä ja täüdet. Jätä peräotsan külgi jaos kah veidükese täüdet.

Sis piat järgmädseni pääväni külmäkappi pandma, et leevä tuu koorõ sisse võtnu.

Järgmädsel pääväl tii inne lavva pääle pandmist tuu tort ilus. Lõigu eri värvi paprikit sinnä pääle, panõ kõgõ viirde tilli ja petersellilehti. Ja mõnõ singilipsu kõgõ keskele.

Taa om kerge tetä. Kõkkõ sissu võit vaihta kah, näütüses panõt liha asõmal kalla vai miä õnnõ miildüs. A är unõhtagu taad külmäkappi panda, muidu jääs kuiv.

