**biadh measgaichte eaconamas dachaigh**

Chilli Con Carne

**Stuthan**



















100g mions mart-fheòil

½ uinnein

1 X 15ml puree tomàto

1 X 2.5 ml pùdar chilli

2 X 15 ml pònair dhearg

100ml uisge

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**.Geàrr an t-uinnean na phìosan beaga.

**2.** Fraighig am mions agus an t-uinnean ann am pana airson 2-3 mionaidean.

Na cuir ola no geir ann.

**3.** Cuir ann am puree tomàto, am pùdar chilli, na kidney beans agus an t-uisge.

**4.** Goil gu socair airson 20-25 mionaidean.

**5.** Tog e.

Ga thogail:

Faodaidh tu a thogail còmhla ri rus air a ghoil, sailead no aran pitta.

**Nota:** Tha pùdar chilli teth. Bi faiceallach ga chur ann.