**brot eaconamas dachaigh**

**Brot Minestrone**

**Stuthan**

 anart

 sgian mhòr gheur

 bobhla beag

 sgian bheag gheur

 liagh\*

 spàin mhòr

 sgian

 rùisgear

 cupa

 spàin mhòr

 bòrd-gearraidh

 truinnsear mòr

 truinnsear

meadhanach

 sàsar

 searbhadairean

 pana mòr

 spàin bheag

 spàin fhiodha

 siosar

 siuga

 spàin mìlsein

 clàr-poite

eadar dithis \*

1 uinnean beag

1 churran beag

meadhanach

¼ stob soilire

1 shlis hama shrìocach

pàipeir

1 spàin mìlsein ola

1 chiùb stoc circe

50g pònairean-ime

25g macaroni

salann agus piobar

pìos beag càil (mu 50g)

10g càise parmesan

peirsill

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1.** Cruinnich na h-uidheaman.

**2**. Cruinnich na stuthan. Cuir na lusan air truinnsear meadhanach. Cuir a’ hama,

ciùb stoc agus càise parmesan air sàsar. Cuir an ola ann an cupa agus cuir na

pònair-ime agus am macaroni ann am bobhla beag.

**3.** Deasaich na lusan. Rùisg, nigh agus geàrr an t-uinnean. Thoir am bun is am bàrr

far a’ churrain, nigh e agus geàrr na chiùban. Sgioblaich, nigh agus geàrr an soilire.

Cuir iad uile air truinnsear mòr.

**4.** Geàrr a’ hama.

**5.** Teasaich an ola agus sauté an t-uinnean, curran, soilire agus hama airson 5

mionaidean.

**6.** Dèan 500ml de shùgh.

**7.**  Cuir an sùgh, pònairean-ime, macaroni, salann agus piobar dhan phana.

**8.** Thoir chun a’ ghoil, cuir sìos an teas agus leig leis bruich gu socair airson 35

mionaidean.

**9.**  Nigh an càl agus am peirsill. Geàrr an càl na stiallan. Cuir dhan bhrot e agus

bruich airson 10 mionaidean.

**10.** Geàrr am peirsill.

**11.** Feuch blas a’ bhrot agus, ma dh’fheumas tu, leasaich am blas agus an tighead.

**12.** Tog am minestrone. Crath peirsill agus càise parmesan air uachdar.