**greimean bìdh eaconamas dachaigh**

**Filleagan Circe**

**Stuthan**

 forca

 spàin mheadhanach

 truinnsear

 bòrd gearraidh

 sgian lusan

 spàinean tomhais

 spàin fhiodha

 wok

100g cearc

cadag phaprika

cadag pùdar chilli

cadag chuimein

10ml ola lusan

1/2 pìos creimh

1/2 uinnein – air a shlisneadh

1/8 piobar dearg

2 fhilleig tortilla

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**TEÒTHACHD NA H-ÀMHAINN 2000C**

**Dè nì mi?**

**1**.Cruinnich agus tomhais na stuthan.

**2.** Nigh a’ chearc agus tiormaich i. Geàrr na stiallan.

**3.** Nigh na lusan.

**4.** Rùisg an t-uinnean agus geàrr e na shlisean. Pronn an creamh.

**5.** Geàrr na piobaran ann an stiallan beaga.

**6.** Teasaich an ola sa wok.

**7.** Fraidhig a’ chearc gu socair gus am bi i geal.

**8.** Cuir ann am paprika, pùdar chilli agus cuimean. Bruich airson 1 mhionaid agus

cùm a’ cur mun cuairt.

**9.** Thoir às a’ chearc le spàin-shìolaidh. Cuir na lusan dhan wok agus fraidhig iad

airson 5 mionaidean gus am bi iad bruich ach fhathast beagan cruaidh.

**10.** Cuir ann a’ chearc còmhla ris na lusan agus teasaich iad.

**11.** Paisg an tortilla ann am foidhl agus cuir ann an àmhainn theth airson 5

mionaidean.

**12.** Tog a’ chearc air a pasgadh san tortilla.