**prìomh bhiadh le pasta eaconamas dachaigh**

**Spaghetti Bolognese**

**Stuthan**





























½ spàin mhòr ola

½ uinnein, air a ghearradh beag

1 churran, air a ghearradh beag

1 phìos creimh, air a ghearradh beag

100g mions

200g tomàtothan à tiona

1 spàin mhòr puree tomàto

1 spàin bheag luibhean measgaichte

50g balgain-buachair nan slisean

200g spaghetti tioram

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**. Teasaich an ola ann am pana agus cuir ann am mions.

**2.** Leig leis a’ mhions fàs ruadh. Cùm ga chur mun cuairt mus steig e.

**3.** Dòirt air falbh geir sam bith a thàinig às a’ mhions.

**4.** Cuir an t-uinnean agus an creamh dhan mhions agus bruich e 2-3 mhionaidean.

**5.** Cuir ann na tomàtothan air an gearradh, am puree tomàto, na luibhean agus

na balgain-buachair.

**6.** Thoir chun a’ ghoil e, cuir sìos an teas agus bruich gu socair airson 30 mionaid.

**7.** Feuch am blas aige, cuir ann salann agus piobar agus tog e còmhla ri spaghetti.