**prìomh bhiadh le rus eaconamas dachaigh**

**Risotto**

**Stuthan**

15g margarain

1 spàin mhòr uinnean air a ghearradh

75g rus fada

1 spàin mhòr coirce Innseanach

1 spàin mhòr pheasraichean

250ml sùgh circe

salann agus piobar

2 isbean (bruich agus nan slisean)

 sìoltachan

 pana meadhanach

 spàin fhiodha

 siuga tomhais

 sgian lusan

 sgian le lann chruinn

 truinnsear

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1.** Nigh an rus, a’ dòrtadh uisge fuar air ann an sìoltachan.

**2.** Teasaich am margarain anns a’ phana agus fraighig an t-uinnean.

**3.** Cuir ann an rus agus cuir mun cuairt e gus an sùigh e a’ gheir.

**4.** Cuir an sùgh dhan phana, cuir air ceann agus bruich e airson 10 mionaidean.

**5.** Cuir a-nis ann an coirce Innseanach, na peasraichean agus na h-isbeanan agus

bruich airson 5 mionaidean eile. Feuch am blas aige.

**6.** Nuair a bhios an sùgh uile air a shùghadh, tha an risotto deiseil airson a thogail.