

Noisette o Gig Oen Cymreig PGI* gyda menyyn Bara Lawr Cymru^Δ, sitrws a chacen datws



Darn o gig di-asgwrn heb ormod o fraster yw noisette, a hwnnw wedi'i dorri o'r lwyn ac yn llawn blas. Mae bara lawr yn cyd-fynd yn wych â melyster cig oen Cymreig, fel y darganfu'r hanesydd a'r teithiwr George Borrow yn y bedwaredd ganrif ar bymtheg.

Ar gyfer 2 | Paratoi 20 munud | Coginio 30 munud

Cynhwysion

4 noisette o gig oen Cymreig, heb ormod o fraster
Halen Môn^Δ a phupur du
50g o fenyn hallt, ar dymheredd yr ystafell
Croen hanner lemwn a chroen hanner oren
1 llwy fwrdd o fara lawr
250g o datws stwnsh oer
2 lwy fwrdd o geirch
1 llwy fwrdd o Fara Lawr Cymru
1 llwy fwrdd o olew ac 1 llwy fwrdd o fenyn

Dull

- 01 Cynheswch y ffwrn ymlaen llaw i 200°C /marc nwy 6.
- 02 Cymysgwch y menyyn, y bara lawr a chroen y ffrwythau mewn powlen fechan, a chreu siâp silindr o'r cymysgedd. Lapiwch hwn mewn papur gwrthsaim a'i roi yn yr oergell tan y bydd ei angen arnoch.
- 03 Cynheswch yr olew mewn padell ffrio dda sy'n addas i'w rhoi yn y ffwrn, rhwch halen a phupur ar y cig ar y ddwy ochr, cyn brownio pob ochr am 2-3 munud. Sleiswch hanner y menyyn, a rhoi'r sleisys hyn ar ben pob noisette, cyn trosglwyddo'r cyfan i'r ffwrn a'i goginio am 10-12 munud arall, yn dibynnu ar ba mor dda rydych chi'n hoffi'ch cig oen wedi'i goginio. Tynnwch y badell o'r ffwrn a gadael y cig i orffwys mewn rhywle cynnes.
- 04 Yn y cyfamser, cymysgwch y tatws, y bara lawr a'r ceirch, ychwanegwch halen a phapur a chreu 4 cacen datws tua 2-3cm o drwch. Gadewch rhain ar dymheredd yr ystafell. Mewn padell ffrio arall, cynheswch y menyyn a'r olew a ffrio'r cacenni tatws tan y byddan nhw'n euraidd ac yn grimp ar bob ochr.
- 05 I weini, sleiswch weddill y menyyn a rhoi sleisen ar bob noisette, cyn rhoi popeth ar blatiau gyda'r cacenni tatws ac unrhyw sudd o'r cig oen.

