

Selsig cig carw gyda chennin a chwrw



Pryd o fwyd mewn un pot i'ch cysuro. Cyfinir blas cyfoethog y cig carw gydag aeron meryw a pherlysiâu a chwrw Cymreig arobryn – mae digonedd o ddewis ar gael.

Ar gyfer 4 | **Paratoi** 20 munud | **Coginio** 45 munud

Cynhwysion

- 8 selsigen cig carw Cymreig
- 2 lwy fwrdd olew had rêp
- 4 tafell o gig moch brith
- 1 genhinen ganolig ei maint, wedi'i golchi a'i thorri'n ddarnau
- 2 ewin garlleg wedi'u malu
- 150g o fadarch castan
- 250ml cwrw Cymreig
- stripedi o groen 1 oren
- 1 llwy de o aeron meryw, wedi'u malu (dewisol)
- 1 ddeilen llawryf
- 1 llwy fwrdd rhosmari ffres wedi'i dorri
- 1 llwy fwrdd mêl

Dull

- 01** Cynheswch yr olew mewn padell drom fawr dros wres cymhedrol a ffriwch y cennin, y garlleg a'r cig moch am 5 munud.
- 02** Codwch y cymysgedd cennin o'r badell a'i roi naill ochr ac ychwanegwch y selsig a'u brownio.
- 03** Ychwanegwch y cymysgedd cennin at y selsig, ychwanegwch gweddill y cynhwysion (ar wahân i'r mêl) a thywalltwch y cwrw i mewn.
- 04** Gadewch i fudferwi am 20 munud nes bod y saws wedi lleihau. Sesnwch gyda halen a phupur ac ychwanegwch y mêl os oes ei angen i wrthgyferbynu chwerwder y cwrw.
- 05** Gweinwch gyda thatws potsh hufennog.