

Pastai cig eidion, cennin a thatws rosti



Mae'r rysait yma yn bryd ar ei ben ei hun ond gallwch ei weini gyda rhagor o lysiau gwyrdd os y mynnwch. Gallwch hefyd ddefnyddio briwigig carw yn lle'r cig eidion.

Ar gyfer 4 | Paratoi 40 munud | Coginio 35 munud

Cynhwysion

1 llwy fwrdd olew olewydd
1 winwnsyn wedi'i dorri'n fan
450g briwigig eidon*
300ml gwin coch o Gymru*^Δ
1 llwy de o deim sych neu dail o 5 sbrigyn teim ffres
2 ddeilen llawryf
2 lwy fwrdd piwri tomato
halen môr Halen Môn^Δ a phupur du
500g tatws
2 genhinen fach wedi'u golchi a'u torri
200ml hufen sur
30g menyf

Dull

- 01** Twymwch yr olew mewn padell ffrïo fawr a ffrïwch y winwns am 3-4 munud tan yn feddal.
- 02** Ychwanegwch y cig a choginiwch am 10 munud tan yn frown.
- 03** Arllwyswch y gwin a'r perlysiâu dros y cig ynghyd â'r piwri tomato a'r halen a phupur. Trowch y gwres yn is a gadewch i mud ferwi am tua 20 munud nes bod yr hylif wedi anweddu.
- 04** Twymwch y ffwrn i wres 190°C/Nwy 5. Rhowch y tatws yn gyfan, heb ei plicio, mewn sosban gyda dŵr oer – dewch i'r berw a choginiwch am tua 7-10 munud. Rhowch yn syth mewn dŵr oer i oeri.
- 05** Cymysgwch y cennin gyda'r hufen sur, halen a phupur a rhowch ar waelod ddesgl sy'n addas ar gyfer y ffwrn.
- 06** Pliciwch y tatws wedi oeri a gratiwch yn fras i bowlen fawr. Arllwyswch y menyf wedi toddi dros y tatws a throwch yn ofalus. Tynnwch y dail llawryf o'r cymysgedd cig a rhowch y cig dros y cennin ac wedyn y tatws ar ei ben. Pobwch am 35 munud tan yn euraidd.

