

# Cig Eidion Cymru PGI\* wedi'i goginio'n araf gyda sgons cennin a chaws pob



Mae fersiwn o'r caws pob clasurol Cymreig yn coronïr caserol cig eidion brau hwn.

Ar gyfer 4 | Paratoi 30 munud | Coginio 2 ½ awr

## Cynhwysion

700g o gig eidion stiwiw, wedi'i dorri'n giwbiau  
2 llwy fwrdd o olew  
1 winwsyn mawr, wedi'i blicio a'i dorri'n ddarnau  
2 foronen fawr, wedi'u plicio a'u torri'n ddarnau  
2 goesyn seleri, wedi'u torri'n ddarnau  
400ml o win coch  
400ml o stoc cig eidion  
1 ddeilen lawryf  
1 llwy fwrdd o deim wedi'i dorri'n fân  
1 llwy fwrdd o saws Caerwrangon

200g o fadarch cnau castan, wedi'u haneru  
2 llwy fwrdd o flawd plaen

## I'r sgons

250g o flawd codi  
1 llwy de fawr o fwstard sych  
75g o fenyn hallt  
8 llwy fwrdd o gwrw  
150g o gaws cheddar Cymreig wedi'i gratio gyda chennin  
2 llwy fwrdd o sifys wedi'u torri'n fân  
1 wÿ

## Dull

- 01 Cynheswch y ffwrn i 180°C/Nwy4.
- 02 Cynheswch yr olew mewn dysgl caserol a choginio'r cig bob yn dipyn tan y bydd wedi brownio.
- 03 Tynnwch y cig o'r ddsygl ac ychwanegu'r winws, y moron a'r seleri, a'u ffrio am 5 munud. Rhwch y blawd i mewn, cymysgu'n dda, cyn tywallt y gwin. Cynheswch bopeth gan grafu unrhyw ddarnau tywyll o waelod y sosban.
- 04 Ychwanegwch y stoc, y perlysiau a'r saws Caerwrangon, cyn rhoi'r cig yn ôl i mewn. Rhwch gaead ar y sosban a'i roi yn y ffwrn am hanner awr. Trowch y gwres i lawr i 140°C a pharhau i goginio am awr a hanner arall, gan ychwanegu'r madarch am y 30 munud olaf.

## I wneud y sgons

- 01 Cymysgwch y blawd a'r mwstard mewn powlen.
- 02 Ychwanegwch y menyn. Gyda blaenau'ch bysedd, rhwbiwch y menyn i mewn i'r blawd tan y bydd yn debyg i friwsion bara.
- 03 Ychwanegwch y sifys a hanner y caws a chymysgu popeth yn dda.
- 04 Yn araf, ychwanegwch y cwrw gan ddod â'r cymysgedd ynghyd. Peidiwch â gorweithio pethau, gan y bydd y cobleri'n wydn fel arall.
- 05 Rhwch y cymysgedd ar wyneb gweithio ac arno flawd, gan fynd ati i greu toes meddal.
- 06 Crêwch gylch, a hwnnw tua 2.5cm o drwch. Torrwyd wyth cylch maint sgon, cyn eu brwsio â'r wÿ wedi'i guro a'u rhoi ar ben y cig eidion pan fydd hwnnw'n barod.
- 07 Taenwch weddill y caws dros y sgons.
- 08 Rhwch y ddsygl yn ôl yn y ffwrn sydd wedi'i chynhesu i 200°C/Nwy 6 yn barod, a phobwch y cyfan heb gaead am 20-25 munud tan y bydd y sgons yn euraidd.



llyw.cymru/bwydadiodcymru  
@bwydadiodcymru