

# Cimwch wedi'i grilio gyda menyn perlaysiau



Mae'r pryd cimwch trawiadol hwn yn wledd arbennig i bedwar o bobl. Gweinwch gyda salad syml o ddail ffres gyda dresin o olew hadau r p a sudd lemon.

**Digon i 4 | Paratoi 20 munud | Coginio 6-8 munud**

## Cynhwysion

- 2 gimwch wedi'u coginio (tua 700g-800g yr un)
- 60g menyn hallt, wedi'i feddalu
- 1 llwy fwrdd persli ffres, wedi'i dorri'n fras
- 1 llwy fwrdd taragon ffres, wedi'i dorri'n fras
- 1 llwy fwrdd gorthyfail neu gennin syfi, wedi'i dorri'n fras
- 1 lemon, y croen yn unig

## Dull

- 01** Rhowch y cimychiaid ar fwrdd torri. Trowch y crafangau i ffwrdd o'r corff. Craciwch y crafangau a thynnu'r cig. Trosglwyddwch i bowlen.
- 02** Gan ddefnyddio cyllell fawr, finiog, torrwrch bob cimwch yn ei hanner ar ei hyd. Taflwch sach y stumog y tu  l i'r geg a'r coluddion, sy'n rhedeg ar hyd y gynffon.
- 03** Tynnwch y cig, ei dorri'n ddarnau mawr a'i ychwanegu i'r bowlen.
- 04** Gosodwch gregyn y cimychiaid ar hambwrdd pobi. Llenwch gyda'r cig cimwch parod.
- 05** Mewn powlen, cyfunwch y menyn, y perlaysiau a'r croen lemon. Rhowch ddotiau o'r menyn perlaysiau ar y cimychiaid.
- 06** Cynheswch y gril i dymheredd uchel. Griliwch y cimychiaid am 6-8 munud nes eu bod yn boeth ac yn aur golau.
- 07** Gweinwch ar unwaith gyda salad syml o ddail ffres gyda dresin o olew hadau r p a sudd lemon.

[llyw.cymru/bwydadiodcymru](https://llyw.cymru/bwydadiodcymru)

- [bwydadiodcymru](https://www.facebook.com/bwydadiodcymru)
- [@bwydadiodcymru](https://twitter.com/bwydadiodcymru)
- [bwyd\\_a\\_diod\\_cymru](https://www.instagram.com/bwyd_a_diod_cymru)