

Brest hwyaden gyda saws Eirin Dinbych^Δ sbeislyd



Mae saws melys a sbeislyd yn cyd-fynd yn berffaith â hwyaden grimp.

Ar gyfer 8-10 | **Paratoi** 10 munud | **Coginio** 30 munud

Cynhwysion

2 frest hwyaden
Halen Môn^Δ a phupur du
1 llwy fwrdd o olew had rêp
2 sibwnsyn, wedi'u plicio a'u torri'n fân
250g o Eirin Dinbych, wedi'u haneru a thynnu'r garreg
50g o siwgr crai (siwgr muscovado) tywyll
50ml o finegr gwin coch
100ml o wirod ceirios duon
1 darn maint bawd o wreiddyn sinsir, wedi'i gratio
1 seren anis

Dull

- 01** Cynheswch y ffwrn i 180°C/Nwy 4. Gyda chyllell finio, gwnewch doriadau yng nghroen y brestiau hwyaden a gwasgaru halen a phupur dros y croen i roi blas.
- 02** Cynheswch badell ffrio gwaelod trwm sy'n addas i'r ffwrn dros wres uchel, a rhoi'r brestiau yn y badell ar ochr y croen. Coginiwch am 5 munud cyn eu troi a'u rhoi yn y ffwrn am 7-8 munud arall i'w gwneud yn binc, neu 10-12 munud i'w gwneud yn dda. Tynnwch y badell o'r ffwrn a'i rhoi mewn man cynnes i'r cig gael ymlacio.
- 03** Mewn sosban ganolig ei maint, ffriwch y sibwns yn yr olew tan y byddan nhw'n feddal, yna ychwanegu'r eirin a'r siwgr a'u troi tan y bydd y siwgr wedi toddi.
- 04** Ychwanegwch y finegr, y sinsir, y gwirod, a'r seren anis, a mudferwi popeth am 15 munud tan y bydd y saws wedi tewhau a'r eirin wedi coginio.
- 05** Sleisiwch yr hwyaden a gweini'r cig gyda'r saws.

