

Stêcs gamon gyda sglein afal wedi'i garamleiddio â Seidr Cymreig Traddodiadol*



Mae porc ac afal yn gyfuniad clasurol ac amrywiad ar hyn sydd yn y rwsait hon. Byddai gwydraid mawr o seidr Cymreig yn cyd-fynd yn berffaith!

Ar gyfer 4 | Paratoi 10 munud | Coginio 20 munud

Cynhwysion

4 stecen gamon Porc o Wehelyth Cymreig wedi'i Fagu yn Draddodiadol*
25g o fenyn
1 llwy fwrdd o olew olewydd
2 afal bwyta, heb y canol, wedi'u sleisio yn 6 darn yn un
1 llwy fwrdd o siwgr demerara
1 llwy fwrdd o finegr seidr
150ml seidr Cymreig

Dull

- 01 Cynheswch yr olew gyda hanner y menyn, a ffrio'r stêcs gamon ar y ddwy ochr am tua 6-7 munud, tan y byddan nhw wedi brownio fymryn. Tynnwch y stêcs o'r badell, eu gorchuddio a'u cadw'n gynnes.
- 02 Yn yr un badell, ychwanegwch weddill y menyn, taenwch y siwgr drosto, a throwch y cymysgedd tan y bydd wedi toddi. Yna coginiwch yr afalau tan y byddan nhw wedi brownio ar bob ochr, cyn eu tynnu allan.
- 03 Glanhewch y badell gyda'r finegr a chrafu'r gwaelod. Ychwanegwch y seidr a thewhau'r saws tan y bydd o ansawdd surop. Rhowch y gamon yn ôl yn y badell i ailgynhesu, a gweini'r stêcs ar unwaith gyda'r saws.

