



Caws Caerffili a ddefnyddir yn y rysáit hon yn draddodiadol. Efallai yr hoffech ychwanegu cynhwysion gwahanol – byddai winwns coch, olifau a thomatos heulsych wedi’u torri’n fân a chaprys bach yn rhoi blas ardal Môr y Canoldir i’r pryd. Defnyddiwch y gymysgedd hon yn lle’r cennin. Defnyddiwch fasil yn lle persli ac ychwanegwch berlysiau wedi’u torri’n fân i’r briwsion bara. Ffriwch mewn olew olewydd ysgafn.

Digon i wneud 16 o selsig bychain | Paratoi 20 munud | Coginio 15 munud

Cynhwysion

- 225g briwsion bara ffres
- 125g caws wedi’i gratio
- 3 ŵy maes canolig eu maint ychydig o laeth
- pupur gwyn a halen
- ½ llond llwy de mwstard sych
- 175g cennin wedi’u torri’n stribedi main a’u ffrio’n ysgafn mewn ychydig o fenyn am 2 funud
- 1 llond llwy fwrdd lawn o bersli ffres wedi’i dorri’n fân

Côt

- 100g briwsion ffres
- 1 ŵy maes canolig ei faint
- 4 llond llwy fwrdd o laeth
- olew llysiau ar gyfer ffrio

Dull

- 01
- Rhowch y briwsion bara, y caws, yr halen a’r pupur, y mwstard, y cennin a’r persli mewn dysgl a’u cymysgu’n dda.
- 02
- Curwch yr wyau a’u hychwanegu at y cynhwysion. Cymysgwch i wneud toes eithaf trwchus. Efallai y bydd angen ychydig o laeth os yw’r gymysgedd yn rhy sych. Rhannwch y gymysgedd yn 16 a gwneud siapiau selsig.
- 03
- Does dim rhaid rhoi côt am y selsig ond mae yn eu gwneud yn grispy’n hyfryd. Curwch yr ŵy ac ychwanegu’r llaeth. Rhowch y briwsion ar blât gydag ychydig bach o bupur a halen. Rholiwch bob selsigen yn y gymysgedd, draeniwch am dipyn a’u rholio yn y briwsion bara. Rhowch y selsig yn yr oergell am awr.
- 04
- Cynheswch ffreipan gyda gwaelod trwm. Ychwanegwch ychydig o olew. Rhowch y selsig i mewn fesul tipyn a’u coginio dros wres cymedrol-isel hyd nes bod lliw euraid drostynt. Dylid ffrio’r selsig yn ysgafn. Os bydd y gwres yn rhy uchel fe fyddan nhw’n brownio’n rhy gyflym, cyn iddyn nhw goginio trwyddynt.