

Tameidiau Cig Oen Cymreig PGI,* mintys a Chaws Caerffili Traddodiadol*



Mae blas hallt caws Caerffili yn cyd-fynd yn wych â melyster y cig oen yn y swper penigamp hwn i'r teulu. Gweinwch dros basta.

Ar gyfer 4 | Paratoi 20 munud | Coginio 30 munud

Cynhwysion

3 llwy fwrdd o olew had rêp
2 ewin garlleg, wedi'u gwasgu
½ bwnsiad o sibwns
1 tun 400g o domatos cyfan
500g o friwgig oen Cymreig
20g o fintys ffres, wedi'i dorri'n fân
10g o deim ffres, wedi'i dorri'n fân
10g o bersli deilen fflat, wedi'i dorri'n fân
1 ŵy
Croen 1 lemwn
100g o gaws Caerffili

Dull

- 01** Cynheswch 1 llwy fwrdd o olew mewn sosban dros wres canolig, ac ychwanegu'r garlleg a'r sibwns.
- 02** Ychwanegwch y tomatos tun ynghyd â halen a phupur i roi blas. Coginiwch dros wres uchel am 15 munud tan y bydd y saws wedi tewhau.
- 03** Mewn powlen, cymysgwch y cig oen, lemon a'r perlysiau, yna ychwanegwch yr ŵy wedi'i guro a'r lemon, ynghyd â halen a phupur i roi blas. Defnyddiwch eich dwylo i gymysgu popeth, yna torrwch hanner y caws i mewn a chymysgu'n dda eto. Crëwch 20 o beli sydd tua'r un maint.
- 04** Cynheswch weddill yr olew a ffrio'r peli cig ar bob ochr i'w brownio (tua 6-8 munud).
- 05** Trowch y gwres yn is, tywalltwch unrhyw olew gormodol o'r badell, cyn ychwanegu'r saws tomato i'w gynhesu am ychydig funudau.
- 06** I weini, taenwch y caws sy'n weddill ar y top.

