

Rac o Gig Oen gyda Sudd Seidr a Rhosmari



Cynhwysion o Gymru sy'n cael eu defnyddio: cig oen Cymru, seidr o Gymru, Halen Môn

Digon i 4

Cynhwysion

1 Rac o gig oen Cymru

500ml o seidr o Gymru

500ml o stoc cyw iâr cartref neu stoc hylif o ansawdd da

2 llond llwy de o jam neu gyffaith cyrens duon neu gyrens cochion

2 llond llwy de o Halen Môn

Clwstwr o rosmari, i weini

Dull

- 01 Tynnwch y cig oen allan o'r oergell tua dwy awr cyn ei roi yn y ffwrn. Rydych chi am i'r cig fod ar dymheredd ystafell yn hytrach na thymheredd yr oergell. Cynheswch y ffwrn i 200C.
- 02 Arllwyswch y stoc a'r seidr i mewn i sosban fawr neu badell ffrio, ynghyd â sbrigyn o rosmari a rhowch ar wres uchel. Berwch yr hylif nes iddo drwchu. Ychwanegwch y cyffaith cyrens duon a gosod y cyfan o'r neilltu.
- 03 Rhwbiwch yr halen ar y cig oen, a rhowch y cig oen ar dun pobi a'i rostio am 14 munud. Gadewch i'r cig orffwys am bum munud.
- 04 Gosodwch y cig oen ar wely o rosmari ar blât mawr.
- 05 Os yw'r sudd wedi caledu yn y cyfamser, cynheswch y sudd a'i arllwys dros y cig oen.

llyw.cymru/bwydadiodcymru

[@bwydadiodcymru](https://twitter.com/bwydadiodcymru)
