

# Lwyn Porc Cymreig Pedigri Wedi'i Fagu'n Draðodiadol (TSG) gyda Stwffin Eirin Dinbych a Saws Seidr Cymreig

DIGON I 4



## SAWS SEIDR

50g o fenyn hallt  
1/2 Llwy de o bupur du  
2 Ewyn o arlleg, wedi ei dolcio  
2 Sbrigrin o deim  
200ml seidr cymreig traddodiadol (pgi)  
1 Llwy fwrdd o fwstard hadau  
100g o hufen dwbl

## STWFFIN EIRIN DINBYCH

20g o fenyn hallt  
1 nionyn  
2 ewyn o arlleg  
6 Eirinen Dinbych Dyffryn Clwyd (PDO)  
100g o hen fara gwerinol  
6 sbrigrin o deim ffres  
6 sbrigrin o saets ffres

- 1 Ychwanegwch y menyng, garlleg a them i badell a'i goginio am ychydig funudau, nes ei fod yn beraroglus.
- 2 Ychwanegwch y seidr, a'i ffrwtian nes ei fod wedi lleihau i hanner.
- 3 Ychwanegwch yr hufen a'r mwstard, trowch i gyfuno a lleihau i drwch hufen sengl.
- 1 Toddwch y menyng mewn padell ffrio ac ychwanegu'r nionyn a'r garlleg wedi ei dorri'n fân, a'i ffrio'n ysgafn am 8 munud, nes yn feddal.
- 2 Yn y cyfamser, tynnwch y cerrig o'r eirin a'u torri, a chwalu'r bara yn friwsion mewn prosesydd bwyd.
- 3 Ychwanegwch yr eirin wedi torri a'r briwsion bara i'r badell, coginiwch am 3 neu 4 munud nes bod y briwsion yn euraidd, ac yna eu tynnu o'r gwres a gadael i oeril.
- 4 Stwffiwch i mewn i'r lwyn porc, rhostio nes ei fod wedi ei goginio fel y dymunwch a'i weini gyda'r saws seidr.



Bwyd a Diod Cymru  
Food & Drink Wales