

Tatws rhost a chig moch



Mae sawl enw a gwahanol ddulliau i'r pryd yma sy'n amrywio o ardal i ardal. Gelwir yn 'tatws pum munud' mewn rhai ardaloedd yn y gogledd, 'tato rhost a bacwn' yn y gorllewin a 'ffest y cybydd' mewn ardaloedd eraill. Mae'r dull o baratoi 'ffest y cybydd' ychydig yn wahanol gyda'r tatws yn cael eu coginio yn gyfan gyda haenau o winwns, a'u gorchuddio â dŵr. Unwaith i'r dŵr ddod i'r berw gosod cig moch neu ddarn o ham ar ben y tatws, caead ar ei ben a'i adael i fudferwi tan bod y cyfan wedi digoni a rhan fwyaf o'r dŵr wedi'i amsugno. Byddai'r cybydd yn bwyta'r tatws wedi'u stwnsio yn ei sudd fel un pryd gan gadw'r cig moch a thatws cyfan ar gyfer pryd arall.

Digon i 4 | Paratoi 10 munud | Coginio 30 munud

Cynhwysion

- 4 tafell o gig moch trwchus
- 700g tatws wedi'u plicio a'u torri ar draws
- 1 winwnsyn, wedi'i sleisio
- 4 moronen, wedi'u sleisio
- 1 erfinen fach, wedi'i thorri'n giwbiau (dewisol)
- llond llwy fwrdd o bersli ffres wedi'i dorri'n fân

Dull

- 01 Rhowch y tafelli cig moch mewn sosban fas gyda gwaelod trwm a choginiwch dros wres cymhedrol bob ochr i frownio. Codwch y cig ar blât yna rhowch y llysiau bob yn ail mewn haenau.
- 02 Sesnwch gyda halen a phupur ac ychwanegwch ond digon o ddŵr i ferwi'r llysiau. Rhowch y cig moch ar ben y llysiau.
- 03 Gadewch i fudferwi dros wres isel tan fod y llysiau wedi amsugno'r dŵr a'u bod wedi eu coginio a chochi.
- 04 Rhowch y cig a'r llysiau ar blât a thaenwch bersli drostynt cyn gweini.