

Selsig a chennin mewn cyteu seidr Cymreig traddodiadol*



Dyma bryd i godi'ch calon, ac mae'n swper perffaith i'r teulu. Gweiniwch gyda rhywfaint o lysiau'r tymor.

Ar gyfer 4 | Paratoi 30 munud | Coginio 40 munud

Cynhwysion

3 ŵy mawr
120g o flawd, wedi'i hidlo
125ml o laeth
125ml o seidr Cymreig (opsiynol ond defnyddiwch fwy o laeth yn ei le fel arall)
1 llwy fwrdd o fwstard
1 llwy fwrdd o rosmari wedi'i dorri'n fân
4 llwy fwrdd o olew had rêp
8 selsig Porc o Wehelyth Cymreig wedi'i Fagu yn Draddodiadol^o
6 cenhinen fechan
Halen a phupur

Dull

- 01 Curwch yr wyau gyda chwisg tan y byddan nhw'n ewynnog ac yn dew, cyn eu tywallt dros y llaeth a'r seidr.
- 02 Hidlwch y blawd i fowlen, crëwch bant yn y canol, ac yna ychwanegwch y cymysgedd ŵy yn raddol, gan chwisgo tan y bydd y cyfan wedi dod ynghyd.
- 03 Ychwanegwch y mwstard a'r rhosmari, halen a phupur, a throwch y cyfan. Gadewch y cyteu i sefyll am o leiaf hanner awr.
- 04 Cynheswch y ffwrn i 200°C/Nwy 6.
- 05 Rhowch hanner yr olew mewn tun rhostio (y gwaelod yn mesur 29x23cm) a'i roi i doddi yn y ffwrn. Ychwanegwch y selsig a'u troi yn y braster, cyn eu rhoi yn ôl yn y ffwrn i rostio am 15 munud.
- 06 Tynnwch y selsig o'r tun rhostio. Trowch y ffwrn yn boethach, i 220°C/Nwy 7.
- 07 Rhowch weddill yr olew yn y tun, a phan fydd y ffwrn yn boeth, cynheswch yr olew tan y bydd yn troi'n fyglyd.
- 08 Tynnwch y tun yn ofalus o'r ffwrn. Rhowch y cennin i mewn, cyn tywallt y cyteu i'r tun ac ychwanegu'r selsig. Rhowch y tun yn ôl yn y ffwrn am 25 munud tan y bydd y cyteu wedi codi ac yn euraidd. Gweiniwch ar unwaith.

