

Asennau Cig Eidion Cymreig PGI* gyda wisgi a blas mwg



Mae'r blas mwg yn y pryd hwn yn deillio o ddŵr mwg a halen mwg unigryw Halen Môn^Δ. Gweinwch gyda Thatws Cynnar Sir Benfro* wedi'u rhostio, a salad.

Ar gyfer 4 | Paratoi 20 munud | Coginio 2 awr 30 munud

Cynhwysion

4 asen fer o Gig Eidion Cymreig
2 lwy de o baprica mwg
2 lwy de o halen mwg Halen Môn ac 1 llwy de o bupur du mân
2 lwy fwrdd o wisgi Cymreig
2 lwy fwrdd o fêl clir
50ml o ddŵr mwg Halen Môn
2 winwnsyn coch
Mymryn o olew, i frwsio

Dull

- 01** Mewn powlen fechan, cymysgwch yr halen, y pupur a'r paprica mwg, yna'i rwbio dros yr asennau i gyd. Cynheswch ddysgl caserol drom tan y bydd yn chwilboeth, yna browniwrch yr asennau ar bob ochr yn dda.
- 02** Cynheswch y ffwrn i 180°C/Nwy 4. Gwnewch bâst gyda'r wisgi, y mêl a hanner y dŵr mwg, a'i dywallt dros yr asennau, cyn eu coginio yn y ffwrn am awr.
- 03** Tynnwch y ddysgl caserol o'r ffwrn ac ychwanegu'r winwns coch, a'r rheini wedi'u plicio a'u torri'n 8 darn. Trowch y tymheredd i lawr i 160°C/Nwy 3, a dychwelyd y ddysgl i'r ffwrn i'w goginio am awr arall nes bydd y cig yn frau.
- 04** Tynnwch yr asennau o'r ddysgl a'u cadw'n dwym wrth i chi dynnu'r braster oddi ar y sudd, cyn ychwanegu gweddill y dŵr mwg a chynhesu popeth ar yr hob i'w weini gyda'r asennau a'r winwns coch rhost.

