

Tatws hasselback Sir Benfro



Dewis blasus iawn yn lle tatws rhost neu sglodion. Mae halen môr mwg yn rhoi blas hyfryd a phersawrus i'r Tatws Cynnar Sir Benfro, fel pe baen nhw wedi'u grilio mewn mwg. Perffaith gyda stecen syrllwyn Cig Eidion Cymru.

Digon i 4 | Paratoi 10 munud | Coginio 50 munud




Cynhwysion

1kg Tatws Cynnar Sir Benfro (PGI)*, wedi'u sgwrio
2 lwy fwrdd olew hadau rêp
1-2 llwy fwrdd Halen Môn (PDO)^Δ, wedi'u fygu
Teim ffres

Dull

- 01** Cynheswch y ffwrn i 200°C / 180°C ffan / Nwy 6.
- 02** Gwnewch holltau bach fertigol tua 2mm ar wahân ym mhob taten, gan ofalu peidio â thorri drwodd i'r gwaelod.
- 03** Rhowch y tatws mewn tun rhostio mawr a'u brwsio'n hael gyda'r olew.
- 04** Ysgeintiwch y tatws gyda'r halen a'r teim ffres.
- 05** Rhostiwch nhw am 40 munud nes bod y tatws yn grimp ac yn frown euraid.

llyw.cymru/bwydadiodcymru

 [bwydadiodcymru](https://www.facebook.com/bwydadiodcymru)
 [@bwydadiodcymru](https://twitter.com/bwydadiodcymru)
 [bwyd_a_diod_cymru](https://www.instagram.com/bwyd_a_diod_cymru)

