

# Ysgwydd porc wedi'i rhwygo gyda seidr



Mae rhostio'n araf mewn Seidr Cymreig Traddodiadol yn trawsnewid ysgwydd Porc Cymreig Pedigri Wedi'i Fagu'n Draddodiadol yn brofiad blasus tu hwnt. I wneud y grofen orau, rhwbiwch y croen porc sych wedi'u grafu gyda Halen Môn cyn ei goginio. Gweinwch gyda thatws rhost crensiog, llysiau gwyrdd â menyn a greffi seidr, neu gyda colslo a rholiau bara meddal.

**Digon i 4-6 | Paratoi 10 munud | Coginio 6 awr**

## Cynhwysion

2-2.5kg ysgwydd Porc Cymreig Pedigri Wedi'i Fagu'n Draddodiadol (TSG)\*, ei groen wedi'i grafu  
1 llwy fwrdd Halen Môn (PDO)<sup>A</sup>  
300ml Seidr Cymreig Traddodiadol (PGI)\*

## Dull

- 01 Tynnwch y porc allan o'r oergell o leiaf awr cyn ei goginio i gyrraedd tymheredd yr ystafell. Cynheswch y ffwrn i 220°C / 200°C ffan / Nwy 7.
- 02 Rhwbiwch yr halen môr i mewn i groen y porc.
- 03 Rhowch y cig mewn tun rhostio mawr a'i rostio am 30 munud.
- 04 Tynnwch allan o'r ffwrn, arllwyswch y seidr o amgylch y porc a'i orchuddio â haen ddwbl o ffoil.
- 05 Trowch dymheredd y ffwrn i lawr i 150°C / 130°C ffan / Nwy 2 a choginio'r cig am 4-5 awr nes ei fod yn hollol frau.
- 06 Tynnwch y ffoil i ffwrdd, arllwyswch yr hylif coginio i mewn i jwg a chodi tymheredd y ffwrn i 220°C / 200°C ffan / Nwy 7. Rhostiwch am 10 munud i gracio'r croen.
- 07 Gadewch i'r porc orffwys am 20 munud. I weini, tynnwch y grofen a'i thorri'n ddarnau. Gan ddefnyddio dwy fforc, rhwygwch y cig. Sgimiwch y braster oddi ar y sudd coginio a'i weini gyda'r cig.



[llyw.cymru/bwydadiodcymru](https://llyw.cymru/bwydadiodcymru)

bwydadiodcymru  
 @bwydadiodcymru  
 bwyd\_a\_diod\_cymru