

Madarch crydbl Morgannwg



Yn draddodiadol, caws Morgannwg (wedi'i greu â llaeth o frîd prin o wartheg o'r enw Gwent) oedd yn cael ei ddefnyddio i wneud y selsig llysieuol, ond mae'n gyffredin i ddefnyddio caws Caerffili bellach. Mae'r cymysgedd yn y rysâit hon yn cael ei ddefnyddio fel llenwad i'r madarch, ac mae'n creu pryd llysieuol blasus dros ben.

Ar gyfer 4 | Paratoi 10 munud | Coginio 15 munud

Cynhwysion

4 madarchen fawr y maes
2 lwy fwrdd o olew had rêp
75g o friwsion bara ffres
75g o gaws Caerffili, wedi'i gratio
1 llwy fwrdd o bersli, wedi'i dorri'n fân
½ winwnsyn, wedi'i dorri'n fân
papur du
1 wÿ, wedi'i guro

Dull

- 01** Glanhewch y madarch a thorri'r coesyn i ffwrdd. Diferwch ychydig o olew dros bob un a'u rhoi mewn dysgl sy'n dal gwres.
- 02** Torrwch goesyn y madarch yn fân a'i ychwanegu at weddill y cynhwysion (heblaw am yr wÿ) mewn powlen fawr.
- 03** Ychwanegwch hanner yr wÿ wedi'i guro a chymysgu'r cyfan yn dda tan y bydd popeth yn dod at ei gilydd. Ychwanegwch fwy o'r wÿ os bydd y cymysgedd yn rhy sych.
- 04** Rhannwch y cymysgedd ymhlith y madarch a'u pobi ar wres o 200°C/Nwy 6 am 12-15 munud tan y bydd y caws wedi toddi a'r cymysgedd yn lliw aur. Gweinwch gyda salad.