

Tatws drwy' u crwyn yn llawn caws pob



Wedi' u gweini â salad syml, mae' r rhain yn creu pryd cysurlon ar unrhyw adeg o' r diwrnod.

Ar gyfer 2 | **Paratoi** 10 munud | **Coginio** 1 awr 10 munud

Cynhwysion

- 2 daten fawr, wedi' u glanhau a' u pobi yn y ffwrn tan y byddan nhw' n feddal
- 100g o gaws
- 1 llwy de fawr o winwnsyn wedi' i gratio' n fân
- 1 llwy de o saws Swydd Gaerwrangon
- 1 llwy de o bowdr mwstard
- 30ml o gwrw o Gymru
- 1 ŵy, wedi' i guro' n ysgafn
- pinsiad o bupur cayenne

Dull

- 01 Cyfunwch holl gynhwysion y llenwad mewn powlen.
- 02 Pan fydd y tatws wedi coginio, torr wch nhw yn eu hanner a thynnu' r rhan fwyaf o' r tatws allan. Gadewch o leiaf 1cm ar yr ochr, cyn ychwanegu' r tatws at y cymysgedd caws. Rhannwch y cymysgedd rhwng y pedwar hanner.
- 03 Rhowch y cyfan o dan gril canolig i boeth am 5 – 10 munud tan y bydd y caws wedi toddi ac yn lliw aur brown ar y top.