

Lwyn o borc rhost Cymreig gyda seidr o Gymru



Cyfuniad clasurol o borc, afalau a saets ar gyfer cinio rhost perffaith.

Ar gyfer 6 | Paratoi 25 munud | Coginio 2 - 2½ awr

Cynhwysion

darn 1.8kg o lwyn porc o fochyn pedigri Cymreig* sydd wedi'i fagu'n draddodiadol, a'r cig wedi'i rowlio a'i glymu

2 ewin garlleg, wedi'u sleisio'n denau iawn

bwrsiad bach o rosmari, wedi'i rannu'n sbrigau bach

3 deilen llawryf, wedi'u rhwygo

1 winwysyn, wedi'i dorri'n fras

1 moronen fawr, wedi'i thorri

1 afal coginio, wedi'i bilio, ei chwarteru, tynnu'r canol a'i sleisio'n fras

2 lwy fwrdd o flawd plaen

100ml o seidr o Gymru^Δ

500ml o stoc llysiau neu gwy iâr

Dull

- 01** Rhowch grafiadau yng nghroen y porc gyda chyllell finiog a rhwbio halen i'r croen 2 awr cyn ei goginio, gan ei adael heb ei orchuddio yn yr oergell.
- 02** Cynheswch y ffwrn i 230°C/210°C ffan/Nwy 8.
- 03** Trowch y porc fel bod y croen tuag i lawr a defnyddiwch gyllell fechan i wneud tua 6 thwl dwfn yn y cig. Rhowch ddarn bychan o garlleg, sbrigyn o rosmari a deilen llawryf ym mhob twll cyn troi'r porc fel ei fod yn wynebu'r ffordd iawn. Os na roesoch chi halen ar y porc cynt, rhowch halen ar y croen nawr.
- 04** Cymysgwch y moron, y winwysyn a'r afal a'u gosod ar hyd canol tun rhostio bas, er mwyn creu gwely i'r porc eistedd arno. Rhowch y porc ar y llysiau a'i roi yn y ffwrn a'i adael am 15 munud, yna trowch y gwres i lawr i 180°C/160°C ffan/Nwy 4 a pharhau i rostio am 1 awr 30 munud.
- 05** Tynnwch y porc o'r tun rhostio a'i drosglwyddo i fwrdd er mwyn iddo orffwys. Tywalltwch yr holl fraster ac eithrio 2 lwy fwrdd o'r tun. Os yw'ch tun yn ddigon cadarn i'w roi ar y gwres yna gwnewch hynny. Os nad yw, heliwch y cynnwys i sosban fas a'i gosod dros wres.
- 06** Cymysgwch y blawd gyda'r llysiau a choginio tan y bydd gennych bâst euraidd tywyll, yna rhowch y seidr i mewn a'i ferwi tan y bydd gennych bâst trwchus drachefn. Tywalltwch y stoc i mewn a mudferwi popeth am 8-10 munud tan y bydd gennych chi greffi wedi twchu. Hidlwch y saws i sosban arall gan wthio cymaint o'r afal meddal ag y gallwch drwy'r rhidyll. Mudferwch eto ac ychwanegu halen a phupur i roi blas.
- 07** Cerfiwch y lwyn porc gyda'r grofen yn sownd iddo, a'i weini gyda'r greffi afal a seidr.

