

SBAGETI BOLONÊS HAWDD CIG EIDION CYMRU



CYNHWYSION

450g briwbig braster isel Cig Eidion Cymru PGI

1 nionyn, wedi'i dorri

2 ewin garlleg, wedi'u plicio a'u torri

100g moron wedi'u gratio

½ llwy de perlysiâu cymysg sych

Halen a phupur

Tun 400g tomatos wedi'u torri

1 llwy fwrdd piwrî tomato

400ml stoc cig eidion

Sbageni sych

Caws wedi'i gratio

DULL



20 munud



45 munud



Digon i 4

- 1 Rhowch y briwbig mewn padell ffrio dwfn neu sosban, dechreuwch ffrio gan ddefnyddio gwres isel – i ryddhau'r braster o'r briwbig, yna cynyddwch y gwres a ffrio'r briwbig nes ei fod yn neis ac yn frown.



- 2 Tynnwch y briwbig o'r badell ac ychwanegwch y nionyn a'r garlleg i'r badell a'u ffrio'n ysgafn nes eu bod wedi meddalau.



- 3 Dychwelwch y briwbig i'r badell, ychwanegwch binsiad o halen a phupur du, moron, tomatos, piwrî tomato, perlysiâu a stoc.



- 4 Trowch yn dda, dewch ag ef i'r berw yna gostyngwch y gwres a gadewch i'r gymysgedd fudferwi am tua 45 munud nes bod y saws wedi tewhau.



- 5 Coginiwch y sbageni gan ddilyn y cyfarwyddiadau ar y pecyn, ei ddraenio a'i ychwanegu at y gymysgedd Bolonês, a'i droi yn ysgafn.



- 6 Ewch ati i'w weini gyda chaws wedi gratio ar ei ben.



Syniad Sydyn

- Unrhyw bolognese dros ben? Beth am ei ddefnyddio fel topin blasus ar pizza.
- Os ychwanegwch ychydig o'r dŵr pasta bydd y startsh yn helpu i dewhau'r gymysgedd bolonês.