

PASTAI'R BUGAIL



CYNHWYSION

450g briwigig braster isel Cig Oen Cymru PGI

1 llwy fwrdd olew

1 nionyn mawr, wedi'i blicio a'i dorri

3 moronen canolig, wedi'u plicio a'u torri'n giwbiau bach

1 llwy fwrdd piwrî tomato

500ml stoc cig oen neu stoc llyisiau

1 llwy de orlawn gronynnau grefi llyisiau

900g tatws, wedi'u plicio a'u torri'n ddarnau

50g menyng

Pinsiad o bupur

Splash o laeth (neu rhowch 4 llwy fwrdd)

DULL

1 Rhowch y tatws mewn sosban a'u gorchuddio â dŵr oer. Dewch â nhw i'r berw yna rhowch gaead ar y badell a throï'r gwres i lawr i fudferwi nes eu bod nhw'n dyner/ meddal - (tua 20 munud).

2 Tra mae'r tatws yn coginio cynheswch yr olew mewn padell ffrio neu sosban ffrio ganolig, ychwanegwch y nionod a'r moron, ffrwch am ychydig funudau.

3 Ychwanegwch y briwigig cig oen, defnyddiwch y llwy i dorri'r briwigig a chynyddu'r gwres i frownio'r briwigig.



5 Cynheswch y popty i 180°C/Ffan 160°C/ Nwy 4. Pan fydd y tatws yn feddal, draeniwch y dŵr yn ofalus a'u dychwelyd i'r badell, ychwanegwch y menyng, yr halen a'r pupur a'r laeth a stwnsio'r tatws nes eu bod yn hufennog ac yn ffluwchog.



30 munud 45 munud Digon i 4



4 Ychwanegwch y piwrî tomato, y stoc a'r gronynnau grefi, trowch yn dda a dod â nhw i'r berw yna rhowch gaead ar y badell a'i fudferwi am tua 25 munud nes bod y moron wedi meddalu.



6 Pan fydd y moron yn feddal rhowch y gymysgedd briwigig mewn dysgl ffwrn. Rhowch y tatws wedi'u stwnsio dros ben y briwigig a defnyddiwch fforc i daenu'r stwnsh dros y gymysgedd, gwnewch batrwm gan ddefnyddio'r fforc. Rhowch yn y popty am tua 20 munud nes bod y tatws yn neis ac yn frown euraidd a'r llenwad yn byrlymu.



Syniad Sydyn

- Gallwch ddefnyddio tatws melys wedi eu stwnsio.
- Beth am ychwanegu corn melys i'r saig.