

# BURITTOS CIG EIDION CYMRU



# CYNHWYSION

- 450g briwrig Cig Eidion Cymru PGI heb lawer o fraster
- 1 llwy fwrdd olew
- 1 nionyn, wedi'i dorri'n fân
- 1 llwy de cwmin sych
- 1 llwy fwrdd paprica
- 1 llwy de powdwr tshili ysgafn
- 1 llwy fwrdd piwrî tomato neu saws tomato
- Tun 400g tomatos wedi'u torri
- Tun bach ffa coch
- Tun bach corn melys
- Coriander wedi'i dorri'n fân
- 1 pecyn reis wedi'i goginio
- 4-6 tortilla mawr
- 75g caws wedi'i gratio (dewisol)



# DULL

25 munud 45 munud Digon i 4

**1** Cynheswch y popty i 220°C/Ffan 200°C/Nwy 6. Cynheswch olew mewn padell ffrio fawr. Ychwanegwch y nionyn a'i droi am ychydig funudau i feddalu. Ychwanegwch y briwrig cig eidion a'i ffrio nes ei fod wedi brownio.



**2** Ychwanegwch y ffa, y corn a'r sbeisys, trowch yn dda. Coginiwch, trowch, am 1 munud.



**3** Ychwanegwch y tomatos wedi'u torri a'r saws tomato. Parhewch i droi, am 2 funud tan ei fod wedi'i gynhesu drwodd.



**4** Yn y cyfamser, coginiwch reis gan ddilyn cyfarwyddiadau'r paced a chynheswch y tortillas gan ddilyn cyfarwyddiadau'r pecyn.



**5** Rhowch y tortillas ar arwyneb gwastad. Rhannwch y gymysgedd cig eidion ar hyd canol pob tortilla. Rhowch yr un faint o reis ym mhob un ac ysgeintio caws wedi'i gratio dros eu pennau.



**6** Rholiwch i fyny'n dynn i ddal y llenwad. Lapiwch y burritos mewn ffoil. Pobwch am 5-10 munud neu nes bod y caws yn toddi. Ewch ati i weini y burritos gyda choriander wedi'i dorri a thalpiâu leim.



## Syniad Sydyn

- Gallwch ei wneud gyda stribedi stêc cig eidion neu defnyddio cig rhost dros ben.