

Jambalaya cyw iâr

Cynhwysion:

- 1 llwy fwrdd o olew
- 2 nionyn (wedi'u torri'n fân)
- 2 sosej wedi'u coginio (unrhyw fath - wedi eu torri)
- 200g o gyw iâr wedi'i dorri'n fân (wedi'i goginio neu'n amrwd)
- 2 ddarn o seleri (wedi'u torri)
- 2 ewin o arleg (wedi'i wasgu)
- 3 pupur cymysg (wedi'u torri)
- 250g o reis grawn hir
- 2 llwy de o bowdwr tsili poeth
- 2 dun o domatos wedi'u torri
- 1 deilen lawryf
- 500ml o stoc cyw iâr poeth



YN Y GEGIN - Jambalaya cyw iâr

Byddwch hefyd angen:

- Sosban fawr gyda chaead

Dull:

- Cynheswch yr olew mewn sosban
- Ychwanegwch y nionyn a ffrwch am 2-3 munud tan y byddant yn dechrau troi ychydig yn frown
- Ychwanegwch y sosej a'r cyw iâr a'u ffrio'n isel am 1-2 munud neu tan fydd y cyw iâr wedi coginio drwyddo
- Ychwanegwch y seleri, garlleg a'r pupur a pharhewch i ffrio tan fydd y seleri a'r pupur yn feddal ac yn dechrau troi'n frown
- Trowch y reis a'r powdwr tsili i mewn, a gymysgwch â'r olew a'r blasau yn y sosban
- Ychwanegwch y tun o domatos
- Ychwanegwch y ddeilen lawryf a'r stoc
- Cymysgwch, gan wneud yn siŵr fod yr hylif yn gorchuddio'r reis
- Rhowch gaead ymlaen a gadael iddo fudferwi am 20 munud neu tan fydd y reis wedi'i goginio (gan ychwanegu mwy o stoc os oes)

AWGRYM

GWYCH:

Gallwch hefyd wneud gyda chorgimwch. Ewch ar-lein i chwilio am rysetiau