



YN Y GEGIN

## Pei stwnsh cennin a selsig

### Cynhwysion:

- 4 taten fawr (wedi'u plicio a'u torri'n ddarnau 3cm)
- 2 lwy fwrdd o olew
- 6 o selsig (porc neu lysieuol)
- 1 llwy fwrdd o flawd
- 450ml grefi cyw iâr
- 2 ddyrnaid o unrhyw lysiau yr hoffech eu hychwanegu (e.e. moron neu bys)
- 3 cenhinen (wedi'u sleisio'n fân)
- ½ llwy fwrdd o fwstard grawn cyflawn
- 2-3 llwy fwrdd o lefrith
- 50g caws wedi'i fygu neu gyffredin (wedi'i gratio)

# YN Y GEGIN - Pei stwnsh cennin a selsig

## Byddwch hefyd angen:

- 2 sosban
- Stwnsiwr tatws
- Rhidyll/hidlwr
- Padell ffrio
- Dysgl gaserol neu un sy'n addas i'r popty

## Dull:

- Berwch y tatws nes eu bod yn feddal. Draeniwch a'u gadael heb gaead i sychu
- Cynheswch 1 llwy fwrdd o olew mewn sosban. Pinsiwch y selsig allan o'u crwyn yn ddarnau mawr, yn syth i mewn i'r badell, a'u ffrio dros wres canolig am 7-8 munud neu nes eu bod yn frown euraid
- Ychwanegwch y blawd a throwch y cyfan gyda'i gilydd, a'i goginio am 1 munud
- Ychwanegwch y greffi a 100-200ml o ddŵr (yn dibynnu ar pa mor drwchus rydych yn hoffi eich greffi)
- Codwch y cyfan i fudferwi
- Ychwanegwch unrhyw lysiau rydych am eu hychwanegu a'u coginio am 5 munud
- Tynnwch oddi ar y gwres a'i arllwys i ddysgl gaserol
- Yn y cyfamser, mewn sosban ar wahân, ychwanegwch yr 1 llwy fwrdd arall o olew, yna'r cennin a'u ffrio am 5-10 munud nes eu bod yn feddal
- Ychwanegwch ddiferyn bach o ddŵr i'w helpu i goginio
- Cynheswch eich gril i'w wres uchaf
- Stwnsiwch y tatws nes eu bod yn llyfn
- Cymysgwch y cennin, y mwstard a'r llaeth i mewn, a'i sesno
- Rhowch y stwnsh ar ben y gymysgedd selsig gyda llwy, yna taenwch y caws wedi'i gratio drosto
- Gril am 3-5 munud neu nes ei fod yn euraid ac wedi dechrau crasu