Caserol cig eidion a llysiau

Digon i: 5	Paratoi: 15 munud	Coginio: 3 - 4 awr
Serves	Preparation	Cook

Cynhwysion



2 ddarn o seleri, wedi sleisio
1 winwnsyn, wedi torri
2 moronen, wedi torri i ddarnau mawr
5 dail bae
2 sprig teim - 1 cyfan a dail yr un arall
1 llwy bwrdd olew llysieuyn
1 llwy bwrdd menyn
2 llwy bwrdd blawd plaen
2 llwy bwrdd puree tomato
2 llwy bwrdd saws Worcestershire
2 stoc cig eidion
850g Cig eidion stew, wedi torri i ddarnau mawr

Ingredients: 2 celery sticks (sliced), 1 large onion (chopped), 2 carrots (chunkily sliced), 5 bay leaves, 2 thyme sprigs (1 whole and 1 leaves picked), 1 tbsp vegetable oil, 1 tbsp butter, 2 tbsp plain flour, 2 tbsp tomato puree, 2 tbsp Worcestershire sauce, 2 beef stock (crumbled), 850g stewing beef, cut into large chunks (featherblade neu brisket)

1. **Cynheswch y ffwrn i 160C/140C ffan/nwy 3 a rhowch y tegell ymlaen.**
2. **Rhowch y seleri, winwnsyn, moronen, dail bae, a 1 sprig teim cyfan mewn i ddysgl caserol gyda'r olew a menyn**
3. **Meddalwch am 10 munud. Cymysgwch y blawd i mewn. Yna rhowch y puree tomato, saws Worcestershire a'r stoc i mewn.**
4. **Cymysgwch 600ml o ddŵr twym i mewn yn raddol. Yna rhowch y cig eidion i mewn a gadael i fudferwi**
5. **Gorchuddio a rhoi yn y ffwrn am 2awr 30munud. Yna dadorchuddio a choginio am 30-60 munud mwy tan fod y cig yn fwyn a'r saws yn drwchus.**
6. **Garnisio gyda dail sprig teim sydd ar ôl.**



Cyswllt: 07849139353 | menter@micnpt.cymru | Rhif Cwmni 6156176

Caserol cig eidion a llysiau

Digon i: 5	**Paratoi: 15 munud**	**Coginio: 3 - 4 awr**
Serves	Preparation	Cook

1. **Cynheswch y ffwrn i 160C/140C ffan/nwy 3 a rhowch y tegell ymlaen.**
   Heat the oven to 160C/140C fan/gas 3 and put the kettle on.

2. **Rhowch y seleri, winwnsyn, moronen, dail bae, a 1 sprig teim cyfan mewn i ddysgl caserol gyda'r olew a menyn**
   Put the celery, onion, carrots, bay leaves and 1 whole thyme sprig in a casserole dish with the oil and butter.

3. **Meddalwch am 10 munud. Cymysgwch y blawd i mewn. Yna rhowch y puree tomato, saws Worcestershire a'r stoc i mewn.**
   Soften for 10 minutes. Mix in the flour. Then add the tomato puree, Worcestershire sauce and the stock.

4. **Cymysgwch 600ml o ddŵr poeth i mewn yn raddol. Yna rhowch y cig eidion i mewn a gadael i fudferwi**
   Gradually mix in 600ml of hot water. Then put the beef in and simmer gently.

5. **Gorchuddio a rhoi yn y ffwrn am 2 awr 30 munud. Yna dadorchuddio a choginio am 30 munud - 1 awr tan fod y cig yn fwyn a'r saws yn drwchus.**
   Cover and put in the oven for 2 hrs 30 mins. Then uncover and cook for a further 30-60 mins, until the meat is tender and the sauce is thickened.

6. **Garnisio gyda dail sprig teim sydd ar ôl.**
   Garnish with picked leaves off the remaining thyme sprig.



Cyswllt: 07849139353 | menter@micnpt.cymru | Rhif Cwmni 6156176