Cŵn Poeth â winwns seidr gludiog!

Sticky cider onion Hot Dogs!

Digon i: 4 | **Paratoi: 15 munud** | **Coginio: 40 munud**
Serves | Preparation | Cook

30g menyn / butter
1 llwy bwrdd olew olif / olive oil
2 winwnsyn wedi torri / onions chopped
100ml seidr sych / dry cider
1 llwy bwrdd siwgr brown / brown sugar
1 llwy bwrdd seidr finegr / cider vinegar
1 llwy bwrdd mwstard Dijon mustard
2 llwy bwrdd mayonnaise
4 sosej / sausage
4 bynsen cŵn poeth brioche / brioche hot dog bun



Toddi'r menyn mewn padell gyda'r olew olif. Adiwch y winwns a bach o halen a friwch am 25-30 munud, tan fod wedi carameleiddio.
Rhowch y seidr i mewn a mudferwi tan wedi'i leihau.
Cymysgwch y siwgr a'r seidr finegr i mewn.
Cymysgwch y mwstard gyda'r mayonnaise.
Coginiwch y selsig yn dilyn cyfarwyddiadau y pecyn.
Torrwch y byns a rhowch 1 sosej ym mhob un. Rhowch y winwns a'r mwstard mayo ar ben.

Melt the butter in a pan with the olive oil. Add the onions and a pinch of salt and fry for 25-30 mins or until caramelised. Add the cider and simmer until reduced. Stir in the sugar and vinegar. Mix the mustard with the mayonnaise. Cook the sausages following pack instructions. Split the hot dog buns and fill each with a sausage. Top with the onions and the mustard-mayo.

https://www.bbcgoodfood.com/recipes/sticky-cider-onion-hot-dogs

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