



YN Y GEGIN

## Bolognese selsig sydyn

### Cynhwysion:

- 6 o selsig o ansawdd da (wedi tynnu'r croen)
- 1 llwy de hadau ffenigl
- 250g o fadarch (wedi eu torri'n dafellau)
- 150ml o win coch (dewisol)
- Jar 660g o saws pasta tomato
- 300g o pasta penne
- Parmesan wedi gratio neu siafio (i weini)

### Byddwch hefyd angen:

- Padell ffrio fawr
- Sosban fawr
- Dŵr
- Rhidyll/hidlwr

# YN Y GEGIN - Bolognese selsig sydyn

## Dull:

- Cynheswch badell fawr - does dim angen ychwanegu olew
- Unwaith mae'n boeth, malwch y cig selsig a'r hadau ffenigl i mewn iddi
- Torrwch y cig wrth goginio
- Ffriwch am ychydig funudau nes bydd y selsig yn dechrau brownio a bod y braster yn cael ei ryddhau
- Ychwanegwch y madarch a ffriwch am ychydig funudau nes eu bod yn dechrau meddal
- Ychwanegwch y gwin (os ydych yn dewis) a gadewch iddo fudferwi am 1 munud
- Ychwanegwch y saws tomato a'i godi i ffrwtian
- Yn y cyfamser, llenwch sosban gyda dŵr berwedig
- Ychwanegwch y pasta penne a'i goginio yn dilyn y cyfarwyddiadau ar y pecyn

- Pan fydd wedi'i goginio, gwagiwch y dŵr a rhowch y pasta yn y saws
- Cymysgwch yn dda er mwyn gorchuddio'n llwyr
- Gweinwch gydag ychydig o barmesan

## AWGRYM GWYCH:

Gweinwch gyda bara  
garleg cynnes