



YN Y GEGIN

Spaghetti carbonara

Cynhwysion:

- 450g o spaghetti
- 7 llwy fwrdd o hufen dwbl
- 1 ewin garleg (wedi'i wasgu)
- 100g caws cheddar wedi'i fyggu (neu gaws arferol) (wedi'i ratio)
- Pupur du wedi'i falu'n ffres
- 2-3 tafell o gig moch wedi'i fyggu mewn darnau (neu ddarnau pancetta)
- 2 ŵy maes (wedi'u curo)

YN Y GEGIN - Spaghetti carbonara

Byddwch hefyd angen:

- Sosban ar gyfer eich spaghetti
- Sosban lai ar gyfer eich saws
- Padell ffrio
- Rhidyll/hidlwr

Dull:

- Dilynwch y cyfarwyddiadau ar y pecyn i goginio'r spaghetti
- Tra mae'r pasta yn coginio, rhowch yr hufen a'r garleg mewn sosban fach a'i godi i fudferwi
- Ychwanegwch y cheddar a throwch y gymysgedd dros wres isel nes mae wedi toddi ac yn llyfn
- Pan fydd y caws wedi toddi, codwch y sosban oddi ar y gwres a'i gadael i oeri ychydig
- Wrth droi'r saws caws yn gyson, ychwanegwch yr ŵyau wedi eu curo yn araf nes mae'r gymysgedd wedi ei chymysgu'n dda

- Ychwanegwch bupur at eich dant
- Mewn padell ffrio, coginiwch y cig moch neu'r pancetta nes mae'n grimp yna rhowch i un ochr
- Wedi iddo goginio, draeniwch y spaghetti cyn ei roi'n ôl yn y sosban
- Tywalltwch y saws caws dros y spaghetti ac ychwanegwch y cig moch
- Cymysgwch gyda'i gilydd nes bydd popeth wedi ei orchuddio gyda'r saws caws
- Gweinwch ar unwaith tra'i fod yn dal yn boeth

**AWGRYM
GWYCH:**
Gweinwch gyda bara
garleg cynnes