

## Cig oen melys a sur gyda bresychen goch

### Cynhwysion

500g o friwgig oen  
4 moronen  
2 genhinen  
Halen a phupur du wedi'i falu'n ffres  
1 peint o stoc  
1 pinsiad o rosmari  
1 owns o flawd

### Ar gyfer y winwns coch melys a sur

2 winwnsyn coch wedi'i dorri  
1 llwy de o olew pysgnau  
150ml o finegr balsamig  
Chwistrelliad o sudd lemwn

### Dull

Mae modd paratoi'r winwns coch ymhell ymlaen llaw. Torrwch y winwns yn fân cyn eu rhoi mewn padell a'u coginio am 5 munud gyda'r olew, finegr balsamig a sudd lemwn ar wres isel. Pan fydd y winwns yn feddal, ychwanegwch flas gyda halen a phupur a'u tynnu oddi ar y gwres.

Rhowch y briwgig oen mewn padell boeth a'i goginio am ychydig funudau nes ei fod wedi ei selio a thro'i'n frown. Ychwanegwch y llysiau, perllysiau a'r winwns coch.

Ychwanegwch y blawd cyn ychwanegu'r stoc yn raddol i'w dewychu a mudferwi am 15–20 munud.

### Bresychen goch

1 llwy fwrdd o fêl lleol  
1 llwy fwrdd o finegr gwin coch  
1 pinsiad o aeron meryw wedi'u malu  
1 afal granny smith wedi'i blicio a'i dorri'n fân  
Hanner bresychen goch wedi'i thorri'n fân

### Dull

Rhowch y fresychen wedi'i thorri'n fân mewn padell fawr gyda'r holl gynhwysion. Ychwanegwch ddŵr a phinsiad o halen a phupur. Coginiwch am tua 30 munud a draenio'r hylif sy'n weddill unwaith y bydd hi'n feddal.