HELGIG CYMRU
GAME MEAT WALES

THE CUSTOM HOUSE

Ffesant Rhost

gyda Piwrip Pannas a Parseli Bresych

Digon i 4

CYNHWYSION

FFESANT

- 2 ffesant
- Pinsiad o bupur a halen
- Sblash o olew llysiau
- 50g menyn hallt

PURÉE PANNAS

- 5 panasen
- 100ml hufen dwbl
- 4 sbrigyn o deim ffres
- 1 ewin garlleg wedi'i dorri
- Talp o fenyn
- 500ml stoc

PARSELI BRESYCH

- 1 bresychen Savoy
- 1 shibwnsyn wedi'i dorri'n giwbiau mân
- 3 sbrigyn o deim ffres
- 1 ewin garlleg wedi'i dorri
- 40g menyn hallt
- 30g cnau castan wedi'u torri'n giwbiau mân

GAN CINDY CHALLONER
PRIF GOGYDD
THE OLD CUSTOM HOUSE

Cronfa Amaethyddol Ewrop ar gyfer Datblygu Gwledig: Ewrop yn Buddsoddi mewn Ardaloedd Gwledig
European Agricultural Fund for Rural Development: Europe Investing in Rural Areas
Llywodraeth Cymru
Welsh Government

DULL

PHEASANT

1. Cynheswch y popty i 180 ° C.
2. Cynheswch badell sauté ac ychwanegwch ychydig o olew. Sesnwch y ffesant gyda halen, pupur a menyn a rhowch y coronau i lawr yn y badell sauté, lliwiwch ochr y croen nes ei fod yn frown euraidd.
3. Ailadroddwch i goginio'r goron ar yr ochr arall a'i roi yn y popty am 20-30 munud arall yn dibynnu ar ei faint.

PURÉE PANNAS

1. Pliciwch y pannas a'u coginio'n ysgafn yn y stoc nes eu bod yn dyner - tua 15-20 munud.
2. Tynnwch 3 o'r pannas allan o'r stoc a'u cymysgu mewn prosesydd bwyd gan ychwanegu ychydig o'r hufen a'r stoc nes eu bod yn sidanaidd ac yn llyfn. Sesnwch gyda halen a phupur.
3. Pasiwch y pannas trwy ridyll mân. Rhowch nhw mewn potyn bach a'i orchuddio nes bod ei angen.

PARSELI BRESYCH

1. Cymerwch 4 deilen allanol y fresychen a'u gorchuddio mewn dŵr hallt berwedig nes eu bod yn dyner.
2. Sleisiwch weddill y fresychen yn fân i'r craidd. Rhowch y fresychen wedi'i sleisio mewn dŵr berwedig nes ei bod yn dyner, tua 4-5 munud, straeniwch a thynnwch yr holl ddŵr trwy wasgu'r fresychen yn ysgafn.
3. Coginiwch y shibwnsyn mewn padell ar wres canolig gydag ychydig o fenyn ac ychwanegwch yr hufen sy'n weddill gyda'r teim, y garlleg a'r cnau castan.
4. Tewychwch ychydig ac ychwanegwch y bresych wedi'i sleisio, gan ei droi i gyfuno. Sesnwch at eich dant gyda halen a phupur a'i oeri yn yr oergell.
5. Unwaith y bydd wedi oeri, siapiwch y fresychen wedi'i sleisio'n 4 pelen gyfartal a lapiwch bob un yn y dail bresych, yna lapiwch yn dynn mewn cling ffilm i ddal y siâp.
6. Cynheswch y peli bresych mewn dŵr berwedig am 4 -5 munud, yna tynnwch y cling ffilm a'i dorri i ffwrdd.
7. Torrwch ac yna ffrio gweddill y pannas mewn ychydig o fenyn nes eu bod yn frown euraidd. Tynnwch y ffesant o'r popty a'i adael i orffwys am 5 munud.