

Pasta Pob Mawr

Amser paratoi: 15 munud Amser coginio: 40 munud



4-6



16



Cynhwysion

250g / 9 owns o basta sych

1 tun mawr / 425g / 15 owns o benwaig
Mair mewn saws tomato

1 tun / 410g / 14 owns o domatos wedi'u
torri

1 llwy de o biwrî tomato

1 pot bychan / 300ml / 11 owns o crème
fraiche

1 ewin garleg, wedi'i dorri'n fân

1 nionyn, wedi'i dorri'n fân

300g / 11 owns o lysiau cymysg wedi
rhewi

1 llwy fwrdd o berlysiâu cymysg

200g / 7 owns o gaws, wedi'i gratio

Pinsiad o bupur du

Dull. Twymwch y popty i 180°C / Nwy Marc 4

- Rhowch y pasta i ferwi yn ôl y cyfarwyddiadau ar y paced, a phan fydd wedi coginio, tynnwch y pasta oddi ar y gwres a'i ddraenio
- Rhowch y penwaig Mair mewn prosesydd bwyd neu hylifydd llaw a'i gymysgu nes bydd yn bast
- Rhowch y pasta, y past penwaig Mair a'r cynhwysion eraill (heblaw am y caws) mewn dysgl sy'n gallu dal gwres a'u cymysgu'n dda
- Taenwch y caws drosto. Pobwch am 30 – 40 munud neu nes bydd yn euraidd



**Pryd iachus, cynnes,
rhad a siriol**