

Past Tiwna wedi'i Bobi

Paratoi:
5 - 10 mun.

Coginio:
5 - 10 mun.

Digon i 4



Dull

1. Cynheswch y ffwrn i 200C.
2. Coginiwch y pasta yn ôl y cyfarwyddiadau.
3. Ychwanegwch y brocoli i'r dŵr berw tua 4 munud cyn diwedd amser coginio'r pasta.
4. Yn y cyfamser, cymysgwch gynhwysion y saws mewn powlen neu jwg.
5. Draeniwch y pasta, gan gadw 1 cwpan o'r dŵr
6. Ychwanegwch y saws at y pasta a'i gymysgu, ychwanegu'r tiwna wedi'i ddraenio a'r tomatos ceirios a chyfuno'r cyfan.
7. Rhowch y gymysgedd pasta mewn dysgl caserol a rhoi'r caws ar yr wyneb. Rhowch y ddysgl yn y ffwrn am 15 munud neu tan fod y caws yn frown ac yn swigod.

Cynhwysion

- 250 g Pasta Sych
 - 500 g Passata
 - 2 lwy de gronnau garlleg
 - 3 lwy fwrdd piwri tomato
 - 1 lwy fwrdd oregano sych
 - 2 lwy fwrdd Finegr Balsamaidd
 - Cwpanaid o unrhyw lysiau cymysg
 - Halen a phupur du ffres
- l'w weini:
- 1 x tun tiwna wedi'i ddraenio
 - Tomatos ceirios, wedi'u haneru
 - 150 g Caws cheddar aeddfed, wedi'i gratio

Tuna Pasta Bake

Prep Time:
5 - 10 mins

Cook Time:
5 - 10 mins

Serves 4



Method

1. Preheat the oven to 200C.
2. Cook the pasta according to pack instructions.
3. Add the broccoli into the boiling water with the pasta about 4 minutes before the end of its cooking time.
4. Meanwhile, mix the sauce ingredients in a bowl or jug.
5. Drain the pasta, keeping 1 cup of the water
6. Add the sauce, to the pasta and stir to cover, add the drained tuna and cherry tomatoes and to combine.
7. Tip the pasta mixture into a casserole dish and top with the cheese place the dish in the oven for 15 minutes or until the cheese is golden and bubbling.

Ingredients

- 250 g Dried Pasta
- 500 g Passata
- 2 tsp Garlic granules
- 3 tbsp. Tomato puree
- 1 tbsp. Dried oregano
- 2 tbsp. Balsamic vinegar
- Cupful of any mixed veg
- Salt and freshly ground black pepper

To serve:

- 1 x tin tuna, drained
- Cherry tomatoes, halved
- 150 g Mature cheddar cheese, grated