



Sorsaa kermakastikkeessa

Aineet:

2		sorsaa
1	tl	suolaa
1/3	tl	valkopippuria
2	rkl	voita
1/2	l	paistolientä
1	dl	kuohukermaa
1	dl	portviiniä
2		appelsiinia

Valmistus: Hiero sorsien pintaan sekä sisälle mausteet. Ruskista linnut voissa pannulla. Siirrä ne kattilaan ja siivilöi päälle pannun huuhteliemi. Anna sorsien kiehua hiljalleen 1-1 1/2 tuntia.

Paloittele linnut ja lado palat uunivuokaan. Kaada vuokaan 1-2 dl keitinlientä, kerma ja portviini sekä kuoritut, viipaloidut appelsiinit. Peitä vuoka foliolla ja hauduta vielä uunissa 1/2 tuntia. Aseta lihapalat tarjoiluvadille ja siivilöi kastike päälle. Appelsiininkuoret voit halutessasi keittää ja käyttää suikaleina ruoan koristeeksi.