



Keitetty sorsa

Aineet: 2 sorsaa
2 l vettä
20 valkopippuria
1 rkl suolaa
1 sipuli
Sitruunakastike:
2 dl keitinlientä
2 prk ranskankermää
2 tl sokeria
2 tl sitruunamehua

Valmistus: Lisää veteen mausteet ja sipulilohkot. Keitä sorsia noin 11/2 tuntia. Valmista kastike. Mittaa ainekset kattilaan ja kuumenna. Pane sorsat kokonaisina tarjolle ja kastike erikseen.

www.superkokki.com