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 huuhdeliemi. Anna sorsien kiehua hiljalleen 1-11/2 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.