

Pekonilla silavoitu sorsan rinta

170 g pekonia (1 paketti)

4 kpl sorsan rintoja

suolaa

pippuria

8 kpl salvian lehtiä (tuoreita)

Lado pekoniviipaleet limittäin alufolion päälle. Aseta 2 sorsanrintaa rinnakkain pekonien päälle ja mausta suolalla ja pippurilla. Levitä 2 salvian lehteä lihojen päälle ja aseta toiset 2 rintalihaa niiden päälle.

Pyöritä folion avulla pekonit lihojen päälle niin, että pekonipäällysteisistä lihoista tulee tiukkoja kääryleitä/pötköjä.

Kypsennä 200 asteisessa uunissa n. 13 min.

Anna sorsanrintojen levätä avaamattomissa foliopaketissa vielä 10 min.

Leikkaa rinta paloiksi suoraan folion läpi => folio tukee lihaa ja leikkaaminen on helpompaa.

Sorsakastike

1,5 dl punaviiniä

100 g hienoa sokeria

5 dl sorsalientä tai lihalientä

200 g voita (ei siis margariinia, vaan oikeaa voita)

suolaa

pippuria

Kiehata punaviini ja sokeri kattilassa.

Lisää sorsaliemi tai lihaliemi ja keitä kastiketta kokoon niin, että n.puolet on jäljellä.

Lisää voi sekaan pieninä nokareina, vatkaamalla.

Mausta kastike suolalla ja pippurilla.

Kastikkeesta tulee tasainen ja kiiltävä kun se on onnistuneesti tehty.

Tämä resepti löytyi myös kirjasta Jahtimailla, Riistaruoat.