

Savustettu sorsan rinta

sorsan rintoja

rypsiöljyä paistamiseen

suolaa

pippuria

Kuumenna savustuspönttö ja anna savun kehittyä kunnolla.

Laita sorsanrinnat savustuspönttöön ja anna savustua 4 minuuttia.

Kuumenna paistinpannussa öljy ja ruskista savustettujen rintapalojen nahkapuoli kullanuskeaksi ja mausta rintapalat suolalla ja pippurilla.

Kypsennä rintapaloja tämän jälkeen vielä uunissa 185 asteessa n. 5 min.

Savustetun sorsan kanssa sopii juomaksi olut tai valkoviini (voimakas, kuiva tai puolikuiva).

