Przepis na 8 porcji

1/2 kg polędwicy wołowej, 2 cebule, 8 marynowanych grzybków, 8 żółtek, oliwa, maggi, sól, pieprz

Mięso dokładnie opłukać, oczyścić z błon, przepuścić przez maszynkę. Z mięsa uformować małe befsztyczki, w każdym zrobić wgłębienie, do środka którego włożyć surowe żółtko. Ułożyć na półmisku na liściach sałaty. Cebulę, korniszony, grzybki pokroić w bardzo drobną kosteczkę, podawać każde w osobnej miseczce. Na stół podać oliwę, maggi w płynie, sól, pieprz - każdy przyprawi sobie sam. Najlepiej smakuje ze świeżym chlebem z masłem

wg Basi Stopińskiej z Kłodzka