1 szklanka zsiadłego mleka, 1 szklanka śmietany, 1 szklanka rosołu z cielęciny (odtłuszczonego), 2 szklanki kwasu buraczanego, 1 pęczek botwinki z buraczkami, 1 świeży ogórek, 3/4 szklanki pokrojonej w kostkę gotowanej cielęciny, 3/4 szklanki ugotowanych, pokrojonych w kostkę szyjek rakowych lub szynki, 4 jajka, koperek, sok z 1/2 cytryny, szczypiorek, sól, pieprz, cukier

Botwinkę umyć, posiekać. Buraczki oskrobać, opłukać i drobno posiekać lub, jeśli są większe, zetrzeć na tarce do jarzyn. Botwinkę i buraczki ugotować w 1 1/2 szklanki wody. Ostudzić, wlać buraczany, zimny rosół, mleko, śmietanę. Ogórki obrać, pokroić w drobną kostkę. Zieleninę drobno posiekać. Ogórki, mięso, szyjki rakowe, zieleninę wrzucić do chłodnika, przyprawić sokiem z cytryny, cukrem, solą i pieprzem. Wymieszać. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać i pokroić w ćwiartki, dodać do chłodnika. Umieścić w chłodzie na co najmniej 1 godzinę. Podawać z pieczywem lub młodymi ziemniakami posypanymi koperkiem i polanymi stopionym masłem lub słoniną.

wg Teresy Miazgowskiej KUCHNIA nr 6/96