1 kg mąki, 50 g drożdży, 3 jajka, 1 jajko, ok. 1/4 l mleka, 1 łyżka tłuszczu, 1 łyżka cukru, 1/2 łyżeczki soli

Mąkę przesiać do miski, rozczynić ciepłym mlekiem z rozkruszonymi drożdżami i szczyptą soli. Odstawić, żeby drożdże się ruszyły. Gdy rozczyn podrośnie, dodać żółtka, całe jajko, miękki tłuszcz i wyrobić łyżką dobrze, aż zacznie rosnąć. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, niech wyrośnie dwukrotnie. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, przemiesić jeszcze chwilkę i utoczyć gruby wałek, z którego odrywać po kawałku i formować bułeczki. Zostawić przykryte na stolnicy do wyrośnięcia.

Szeroki garnek z wodą obwiązać lnianą ściereczką (lub umieścić na nim sito do gotowania na parze). Wodę doprowadzić do wrzenia. Kłaść wyrośnięte bułki, szczelnie przykryć i gotować kilka minut (5-8 min. w zależności od wielkości). Można podawać gorące z sosem brązowym spod pieczeni albo jagodowym na słodko.**wg Babci Macieja z Poznania**