1 kg wołowiny (krótki, gruby kawałek), kieliszek czystej wódki, łyżeczka majeranku, 4-5 goździków, 5-6 ziarenek ziela angielskiego, listek laurowy, łyżeczka masła, łyżeczka smalcu, sól

MARYNATA: 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina, sok z połowy cytryny (zamiast wina i soku z cytryny może być szklanka mocnego octu winnego i szklanka wody), 2 cebule, po 10 ziarenek: ziela angielskiego i pieprzu, 2 listki laurowe

Zagotować marynatę. Mięso mocno wygnieść ręką, ułożyć w kamiennym lub szklanym garnku, zalać przestudzoną marynatą, zostawić na 3-4 dni w chłodnym miejscu. Codziennie przewracać na drugą stronę, aby się równo marynowało. Wyjęte z marynaty mięso opłukać, osuszyć ściereczką, natrzeć solą. W rondlu rozgrzać tłuszcz, zrumienić mięso ze wszystkich stron, posypać majerankiem, dodać przyprawy korzenne, skropić wódką, podlać 2-3 łyżkami wody i dusić pod przykryciem na niewielkim ogniu. Często skrapiać przecedzoną marynatą.

Sztufadę podawać na zimno, pokrajaną w cienkie plastry, z korniszonami, marynowanymi grzybkami i ostrymi sosami.

wg Hanny Szymanderskiej