Ładny kawałek polędwicy wołowej, kieliszek madery, 2 łyżki masła, kilka pieczarek, pęczek koperku, sól

FARSZ : świeże pieczarki, 1 cebula, łyżka siekanego koperku, 1 jajo, łyżka masła, sól, pieprz

Z polędwicy pokrajać jak najcieńsze ukośne plastry i mocno zbić.

PRZYGOTOWAĆ FARSZ : pieczarki i cebulę drobno posiekać i udusić na maśle, posolić, popieprzyć, dodać koperek, jajko, wszystko to dobrze wymieszać w rondelku i zagrzać na małym ogniu, aby farsz się ściął. Następnie nakładać tego farszu po łyżeczce na polędwicę, mocno zwijać i omotać bawełną.

Zrumienić masło, a gdy się zrazy przyrumienią, wlać maderę, wrzucić pęczek koperku, wkroić pieczarki i dać kawałek masła. Dusić na małym ogniu do miękkości.

Podając na stół ułożyć zrazy na półmisku i oblać sosem z pieczarkami. Koperek wyrzucić. Do tych zrazów podać kaszkę krakowską lub puree z kartofli.

wg Aliny Gniewkowskiej - Współczesna kuchnia domowa