Ozór wołowy, 50 g saletry, 20 g soli, płaska łyżeczka cukru, po 1/4 łyżeczki mielonego pieprzu i ziela angielskiego, 1 łyżka mielonego jałowca;

WYWAR: włoszczyzna, cebula, listek laurowy, 2-3 goździki, po 2-3 ziarenka ziela angielskiego, pieprzu i jałowca

Umyty ozór osuszyć. Wymieszać saletrę z solą, zielem angielskim i jałowcem, dokładnie natrzeć tą mieszaniną ozór, ułożyć ciasno w kamiennym lub szklanym garnku, przykryć talerzykiem, obciążyć, wynieść w chłodne miejsce na 8-10 dni. Przewracać co 2-3 dni.

Wyjąć ozór, opłukać, włożyć do garnka, dodać włoszczyzny i korzeni, gotować do miękkości na niewielkim ogniu. Obrać ozór ze skóry, pokroić w ukośne plastry i zalać galaretą sporządzoną z wywaru.

Przepis własny