Mięso z królika, 750 g podgardla wieprzowego, 100 g wątróbki cielęcej, 5-6 suszonych grzybów, 1/2 selera, 1 średnia cebula, 4 jajka, sól, pieprz, 1/4 łyżeczki mielonego jałowca, 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
NA MARYNATĘ : 1 szklanka białego wytrawnego wina (lub szklanka octu winnego), po 5-6 ziarenek pieprzu, ziela angielskiego i jałowca, cebula;
DO FORMY: łyżka masła, 2 łyżki tartej bułki

Ugotować marynatę i na 5-6 dni zamarynować królika, codziennie przewracając mięso.

Namoczone grzyby ugotować. Wyjęte z marynaty i osuszone mięso natrzeć zmielonym jałowcem, ułożyć w rondlu, dodać podgardle, seler i cebulę. Zalać wywarem z grzybów (razem z grzybami) oraz przelaną przez sito marynatą. Dusić pod przykryciem ok. 90 minut. Na 20 minut przed końcem duszenia dodać wątróbkę. Zostawić do ostygnięcia. Z ostudzonego mięsa wybrać kości, a mięso i wszystkie pozostałe składniki przepuścić 2 razy przez maszynkę. Wbić jajka, dodać sól, pieprz, gałkę, dokładnie wymieszać.

Wysmarowaną masłem formę posypać tartą bułką, wypełnić szczelnie mięsem. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 40 minut w średnio gorącym piekarniku lub ugotować na parze. Wyjąć z formy po ostygnięciu.

Podawać na zimno z ostrymi sosami.

wg Hanny Szymanderskiej