1 ozorek cielęcy, 5 dkg masła lub margaryny, łyżka mąki, 1 mała puszka koncentratu pomidorowego (kopiasta łyżka), 10 małych cebulek, 1/2 l wody, 1 ząbek czosnku, liść laurowy, tymianek, natka pietruszki, sól, pieprz.

Umyty ozorek włożyć do garnka z zimną wodą i gotować od momentu wrzenia 10 minut. Osączyć i przelać zimną wodą. Ostro zakończonym nożem obrać ze skóry, osuszyć.

W rondlu rozgrzać łyżkę tłuszczu, obrumienić ozorek ze wszystkich stron. Wyjąć z rondla, a tłuszcz wylać.

Rozgrzać łyżkę świeżego tłuszczu, zeszklić cebulki. Oprószyć mąką, wymieszać. Dodać koncentrat pomidorowy rozprowadzony wodą, czosnek, liść laurowy, tymianek, natkę pietruszki, doprawić solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem ok. 1 godz. 30 min. Wyjąć z sosu liść laurowy, czosnek, natkę. Jeśli sos zbyt rzadki, odparować gotując kilka minut bez przykrycia.

Ozorek podawać na głębokim półmisku polany sosem z cebulkami, posypany siekaną natką, najlepiej z ziemniakami z wody i szpinakiem, ale doskonały jest też na zimno z chlebem i ogórkami małosolnymi.

wg Bożeny Bonik i Barbary Buczmy - KUCHNIA FRANCUSKA , PWE 1988