1 kg cielęciny bez kości, 25 dkg pieczarek, 15 dkg cieniutkich pasków słoniny, sok z 1/2 cytryny, kilka szalotek, po łyżce świeżego estragonu i szałwi, 3 łyżki masła, 1/2 szklanki rosołu;

Ładny kawałek mięsa dokładnie obrać z błon. Natrzeć solą, pieprzem, szałwią i estragonem, ale z ziołami bardzo ostrożnie, bo szałwia może zdominować cały smak. Uformować pieczeń, obłożyć plasterkami słoniny i ciasno obwiązać bawełnianą nicią. Brytfankę wysmarować masłem, ułożyć w niej pieczeń, obłożyć połówkami cebulek i pieczarkami (najlepiej, żeby były nieduże, większe trzeba przekroić na pół).

Wstawić do mocno nagrzanego piekarnika i piec około 90 minut. Cielęcina jest delikatnym mięsem i łatwo wysycha, dlatego należy pieczeń często polewać rosołem i roztopionym masłem.

Po upieczeniu zdjąć nić, ale pozostawić słoninkę. Pokroić w nieco ukośne plastry, garnirować cebulkami i pieczarkami z pieczenia. Podawać z ziemniakami.

Przepis Marii Procnerowej z Wołynia