2 kg cielęciny z udźca bez kości, 2 szklanki mleka, 3 cebule, 3 marchewki, 2 pietruszki, por, 1/2 selera, sól;
MARYNATA: szklanka winnego octu (lub białego wina), 3-4 goździki, po 6-8 ziarenek ziela angielskiego i pieprzu, szczypta cukru;
Ułożyć cielęcinę w kamiennym garnku, zalać przegotowanym mlekiem i na 2 dni wstawić na najniższą półkę w lodówce. Z podanych składników i szklanki wody zagotować marynatę. Mięso wyjąć, osuszyć, ponownie ułożyć w kamiennym garnku, zalać marynatą. Przykryć, przycisnąć talerzykiem i marynować 3-4 dni codziennie przewracając.
Wyjęte z marynaty mięso opłukać, osuszyć, natrzeć solą. Obrane i umyte jarzyny drobno pokroić, włożyć do rondla, zalać marynatą. Cielęcinę ciasno zwinąć, związać nitką, włożyć do jarzyn. Gotować na małym ogniu 1 1/2 - 2 godzin. Jeśli płynu będzie za mało, dodać ocet wymieszany z wodą lub kieliszek białego wina. Zostawić w wywarze do ostygnięcia.
Podawać na zimno, udekorowane korniszonami i marynowanymi grzybkami, z sosem
zielonym
lub
tatarskim
.

wg Hanny Szymanderskiej