ok. 2,5 kg - 3,0 kg ładnej cielęciny z udźca, ok. 25 dkg słoniny, sól, masło do smażenia, 1/2 szklanki kwaśnej śmietany, 1 łyżka mąki;
MARYNATA : 1 marchew, 1 pietruszka (korzeń), 1 duża cebula, 1/2 selera, 3 łyżki utłuczonej gorczycy;
Utrzeć na tarce marchew, pietruszkę, cebulę i seler, wymieszać z gorczycą.
Mięso dokładnie umyć, oczyścić z błon i nacierać tak długo, aż wszystka marynata w mięso wejdzie. Potem włożyć do miski, przykryć, przycisnąć denkiem i odstawić w zimne miejsce na 4 - 5 dni (w lecie najwyżej na 2 dni).
Przed użyciem pieczeń nasolić, naszpikować słoniną i upiec w gorącym piecu, dodawszy łyżkę masła i sok, który z siebie puściła podczas marynowania. Pod koniec wlać śmietanę, posypać mąką, obrumienić.
Podawać pokrojoną w plastry, ugarnirowaną jarzynami.

wg Aliny Gniewkowskiej