- 4 plátky zadního hovězího masa (asi 800 g) dobře naklepeme na vlhkém prkénku a necháme dýchat.
- Připravíme si nakládací směsku z 1-2 nadrobno nakrájených středních cibulí,
- 2 lžiček sladké papriky,
- ze lžičky a půl drceného pepře,
- 3 špetek (mezi tři prsty) soli,

Řádně promícháme a do misky klademe vrstvičku této míchanice, plátek masa až do vyčerpání všeho,končíme tou matlou. Vše zalijeme olejem, pomůžeme mu, aby se dostal i mezi plátky masa,a necháme alespoň 24 hodin uležet.

Rozehřejeme olej, zhruba očištěné plátky do něj vložíme a necháme dělat 5-6 minut na každé straně.

Nálev, ve kterém by-ly plátky naloženy,procedíme. Vyndáme hotové plátky a tento procezený nálev do vroucího oleje vlijeme. Necháme pouze přejít varem a hned používáme.

M.D.Rettigová (slavná autorka české kuchařky) by zírala, kdyby recepis viděla.