

Na tę zupę używa się przednią część i udko zajęcze lub sarnie.

2 przodki zajęcze albo 300-400 g sarniny, łyżka masła, 1 cebula, 2-3 marchewki, 2 pietruszki, 1 por, 2-3 listki laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, 1/2 szklanki białego wina, 2 żółtka, 1/4 l słodkiej śmietanki, sól, pieprz; Mięso pokrajać w kawałki i dusić w rondlu z łyżką masła i cebulą. Następnie dodać oczyszczoną włoszczyznę i przyprawy. Podczas duszenia skrapiać wodą, aby mięso się nie przypaliło. Gdy mięso stanie się miękkie, obrać je czysto z kości, zemleć na maszynce i przetrzeć przez sito. Kości włożyć na powrót do rondla i wygotować je z włoszczyzną w 1 1/4 l wody<. Rozprowadzić przetarte mięso wywarem z warzyw i kości, dodać 1/2 szklanki białego wina i zagotować wszystko razem. 2 żółtka, połączyć z 1/4 l słodkiej śmietanki, dokładnie wymieszać i zalać wrzącą zupę, ale już nie gotować (wlać wprost do wazy lub na talerze); osobno podać grzanki.

wg Stefana Kuczyńskiego