CIASTO : 250 g mąki pszennej, 220 g masła, 1 jajko, 2 żółtka, 5 łyżek śmietany
NADZIENIE : 250 g mięsa pieczonego lub gotowanego lub smażonego (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób), duża cebula, łyżka masła, 1 jajko, sól, pieprz, ew. 2-3 łyżki śmietany

Przyrządzić ciasto : mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z masłem, dodać całe jajko, surowe żółtka, szczyptę soli, śmietanę. wszystkie składniki połączyć szybko, starannie. Położyć ciasto w chłodnym miejscu na 12 godzin.

NADZIENIE: Cebulę obrać, pokroić, zeszklić na tłuszczu, razem z mięsem przepuścić przez maszynkę, doprawić solą, pieprzem, dokładnie utrzeć.

Wywałkować ciasto na grubość 1/2 cm, wykrawać krążki foremką lub szklanką o ostrych brzegach (średnicy 6-7 cm). Połowę krążków posmarować białkiem na całej powierzchni. Z reszty krążków wykrawać środki mniejszą foremką lub kieliszkiem do wina. Powstałe obrączki nakładać na krążki i lekko przycisnąć. Piec w bardzo gorącym piekarniku około 15 minut. Gdy wyrosną i zrumienią się - wyjmować. Do gorących nakładać nadzienie i zaraz podawać jako przekąskę lub dodatek do czystych zup.

Można też krążki z farszem zlepiać jak pierogi, piec jak wyżej, podawać ostudzone. Świetne na piknik, wyprawę za miasto !

wg KUCHNI POLSKIEJ pod red. St. Bergera