PASZTET: 2 kg cielęciny od combra (bez kości), 2 kg świeżej słoniny, 250 g chudej gotowanej szynki, 2-3 grubsze plastry surowej szynki, 1/2 szklanki białego wina, 2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki i tymianku, ziele angielskie, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, masło do formy;
porcja ciasta francuskiego
GALARETA: 1 1/2 galarety rosołowej, 1/2 szklanki madery

Cielęcinę oczyścić z błon, wybrać najdelikatniejsze części i pokrajać w grube plastry. Resztę mięsa przepuścić przez maszynkę wraz z taką samą ilością słoniny. Wymieszać dokładnie, dodać pokrojoną drobno szynkę. Ucierać w misce wałkiem, dosypując ziele angielskie, sól, pieprz, gałkę muszkatołową do smaku.

Osobno naszpikować przygotowane uprzednio plastry cielęciny słoniną maczaną w soli i pieprzu oraz paskami surowej szynki. Włożyć do rondla z 14 dkg roztopionej słoniny. Dusić na wolnym ogniu przez kilka minut, posolić, wlać wino, a gdy wsiąknie w mięso, odstawić i ostudzić. Następnie dorzucić 30 dkg krótko gotowanej słoniny pokrojonej w kostkę, dodać natkę pietruszki i tymianek.

Wysmarować formę do pasztetu masłem i wylepić ciastem. Wyłożyć spód i boki formy farszem cielęcym, ułożyć w środku naszpikowane i podduszone plastry cielęciny , przemieszane z kostkami słoniny, przekładać na przemian farszem. Wierzch formy pokryć ciastem, udekorować ładnie pociętymi paskami ciasta, zostawiając w środku otwór w kształcie kominka, aby uchodząca para nie zepsuła powierzchni. Ciasto posmarować rozmąconym jajkiem i przycisnąć dobrze boki, aby nie rozchodziło się przy kantach formy.

Piec co najmniej 2 godziny w średnio gorącym piecu, uważając, aby początkowo zapiekało się ciasto francuskie, po czym przykryć je natłuszczonym pergaminem, aby się nie spaliło. Dopiekać w równomiernym cieple.

W pół godziny po wyjęciu z pieca wlać powoli przez górny otwór niezbyt słoną galaretę zmieszaną z maderą lub podobnym w smaku winem. Pozostawić na 15-24 godzin, aby dobrze stężało.

Podawać przybrany pęczkami zieleniny. Osobno podać sosy: tatarski, Cumberland.

wg Stefana Kuczyńskiego