Wątróbka cielęca ok. 2 kg (w jednym kawałku), cienki płat słoniny, łyżka masła, 3 ząbki czosnku, 2 szklanki rosołu, 1 kieliszek dżinu lub jałowcówki, po 1 szklance posiekanych świeżych ziół : koperku, szczypiorku, mięty, tymianku, natki pietruszki, 1/2 szklanki rozmarynu, 5 ziaren jałowca, sok z 1cytryny, sól, pieprz;

Wszystkie zioła wymieszać razem, 1/3 odłożyć. Jałowiec rozetrzeć z solą, połowę odłożyć. Rozłożyć 1/2 m wilgotnej gazy, posypać ziołami, skropić dżinem, posypać jałowcem, solą i pieprzem. Wątróbkę ponacinać tak, by dała się zrolować, uformować i związać jak pieczeń. Ciasno owinąć gazą, a następnie słoniną, jeszcze raz zasznurować. Ułożyć w brytfance, dodać czosnek. Piec w bardzo gorącym piecu (250°C) przez ok. 25 minut. Wyjąć z pieca, odlać cały tłuszcz, skropić 1 szklanką rosołu, posypać połową z pozostałych ziół. Włożyć ponownie do pieca w temp. 200°C na 30 minut, obracając 3-4 razy. Wyjąć z pieca i trzymać w cieple. Brytfankę wypłukać resztą rosołu i sokiem z cytryny, przecedzić do garnuszka, dodać resztę ziół, dżinu, zagotować i odstawić na kilka minut. Jeszcze raz podgrzać, dodać masło, doprawić do smaku. Pieczeń odwinąć ze sznurków i gazy, pokroić w plastry, sos podać osobno w sosjerce.

Przepis własny