Täytetty naudanselkä Pentelehegyin tapaan

Aineet:	700	g	luutonta naudanselkää
	100	g	savupekonia
	150	g	sipulia
	100	g	sianlihaa
	100	g	sian aivoja
	150	g	jauhoja
	30	g	mannaryynejä
	30	g	tomaattipyrettä
	1	dl	sitruunaliköoriä
	50	g	suolaa, jauhettua pippuria
	50	g	sinappia
	2	dl	smetanaa
	1		muna
	1		laakerinlehti
	1	dl	valkoviiniä
	1		nippu persiljaa
			öljyä
	10	g	maustepaprikaa
	50	g	voita

Valmistus: Lihanpalat hakataan ohuiksi ja suolataan. Sipuli hienonnetaan ja pekoni paloitellaan kuutioiksi. Sian aivoista poistetaan kalvot ja aivot viipaloidaan. Sianliha jauhetaan ja persilja silputaan hienoksi. Pekonikuutiot paistetaan ja sipuli kuullotetaan pekonin rasvassa. Sipuliin lisätään sian aivot, jauheliha, smetana, raaka muna, mannaryynit, suola, pippuri ja persilja. Naudanselkäviipaleet täytetään massalla ja kiinnitetään neuloilla. Lihakääryleitä paistetaan vähän aikaa öljyssä ja haudutetaan laakerinlehdestä, sinapista, tomaattipyreestä, pippurista, likööristä ja smetanasta valmistetusta liemestä. Neulat irrotetaan lihakääryleistä vasta, kun ruoka on valmis.