na každou porci plátek dobrého hovězího masa
pepř, sůl, oblíbená hořčice
nadrobno pokrájená větší cibule
2 vejce vařená natvrdo podélně překrojená na čtvrtiny
nakládaná okurka a očištěná mrkev podélně rozkrojené na silnější hranolky
plátková slanina nebo podobná uzenina
(dobrý tenký párek)
vývar či kvalitní bujon s vodou
olej
provázek nebo jiná pomůcka na masové roládky
2 bobkové listy, 5 kuliček nového koření a 10 kuliček celého pepře
hladká mouka
(smetana)
oblíbená příloha (dušená rýže, vařené brambory

Nejdříve si připravíme všechny suroviny a nakrájíme cibulku. Vše, co budeme balit do ptáčků, pokrájíme na podlouhlé kousky v délce vhodné k velikosti plátků masa. Maso omyjeme, osušíme a naklepeme mezi potravinářskou folií. Každý plátek z obou stran osolíme a opapříme. Na vnitřní straně každý plátek masa potřeme 1-2 lžičkami hořčice, obložíme plátky slaniny, k jednomu kraji položíme okurku, mrkev, vejce a párek. Stočíme do roládky a svážeme provázkem. Takto připravené maso opečeme ze všech stran na rozehřátém oleji, aby se maso zatáhlo. Roládky masa vyjmeme, orestujeme na masovém výpeku s olejem do světle hnědé barvy cibulku, maso vložíme zpět a podlijeme vývarem jen cca do poloviny výšky roládek. Přidáme ještě koření (bobkový list, nové koření a celý pepř) v sáčku nebo volně, které před dokončením omáčky vyjmeme. Dusíme pod pokličkou asi hodinku a průběžně maso pootáčíme, hlídáme tekutinu a případně doplňujeme. Až je maso měkké, vyjmeme ho, sundáme provázek a uchováme v teple. Mezitím dokončíme omáčku zahuštěním závrtkem z vody s moukou a necháme dostatečně provařit (aspoň 10 minut). Pokud máte rádi smetanovou omáčku, přidáte smetanu a dokončíte podle zvyklostí. Před podáváním je nutné omáčku ochutnat a dochutit. Jako obměnu či zpestření lze do omáčky dát podusit zbytky surovin, které se nevešly zabalit do ptáčků (pokrájené na menší kousky, ale až cca 20 minut před dokoncčením vaření).
Podáváme s oblíbenou přílohou.