Говяжьи почки, очищенные от пленок, перед отвариванием следует вымачивать в холодной воде 2—3 часа, чтобы удалить специфический запах. Залитые водой почки доводят до кипения, воду сливают, почки промывают, вторично заливают водой и варят 1—1,5 часа при слабом кипении, а затем снова промывают.