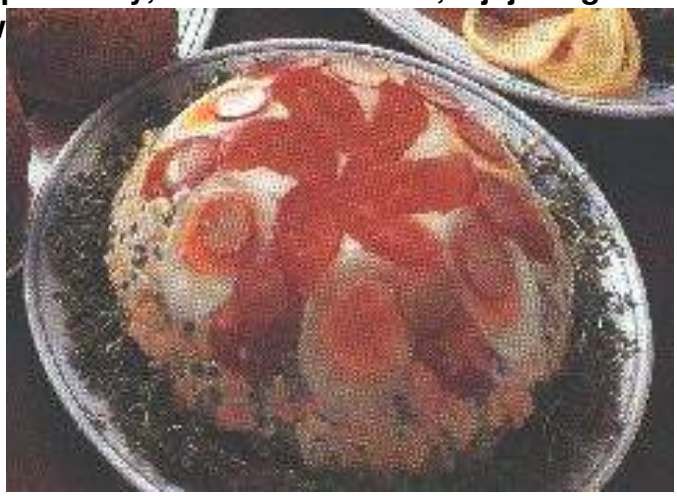
3 małe pomidory, 3 małe rzodkiewki, 3 jajka ugotowane na twardo, 800 g ugotowanych warzyw



(marchewka, groszek, kukurydza, czerwona fasola), odrobina oleju, 5 łyżeczek żelatyny, 250 g majonezu, 2 łyżki soku cytrynowego, pieprz, sól, szczypta cukru, rzeżucha do przybrania

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić na ćwiartki. Rzodkiewki po umyciu i osuszeniu pokroić w plastry. Jaja obrać i przekroić wzdłuż na połówki. Warzywa ugotować, osączyć, odłożyć 2 łyżki wywaru, ostudzić.

Miskę wysmarować olejem i dekoracyjnie przybrać ćwiartkami pomidorów, połówkami jaj, plasterkami rzodkiewki.

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, po 10 minutach odcisnąć i roztopić w łyżce wody na małym ogniu. Dodać ją do majonezu i wymieszać z 2 łyżkami wywaru, sokiem cytrynowym, solą, pieprzem i cukrem. Połowę majonezu wyłożyć ostrożnie na jajka, rzodkiewki i pomidory. Pozostałą jego część wymieszać z warzywami i wyłożyć do miski. Odstawić do lodówki na co najmniej 12 godzin, aż stężeje. Krótko przed podaniem przełożyć na półmisek i przybrać rzeżuchą.

Przepis własny wg wycinka ze starej gazety