1 średni seler (ok.200 g), 1/2 kg marchewki, puszka zielonego groszku (250 g) 3 - 4 korniszony, 5 - 6 marynowanych grzybków, pęczek szczypiorku, 3 - 4 jaja, 1 szklanka majonezu, 1/2 szklanki jogurtu naturalnego, 14 - 15 cieniutkich plasterków gotowanej szynki, 5 łyżeczek żelatyny, odrobina oleju do formy;

DO DEKORACJI : 2 jajka na twardo, kilka małych marynowanych grzybków, kilka liści zielonej sałaty, pomidory;

Marchewkę i seler ugotować w łupinach (każde osobno), ostudzić, obrać (można wykorzystać jarzyny z rosołu). Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać.

Jarzyny, marynaty, jajka pokroić w kostkę. Szczypiorek posiekać, groszek odsączyć z zalewy. Majonez wymieszać z jogurtem, 1/2 szklanki odłożyć do dekoracji. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, po 10 minutach odcisnąć i roztopić w łyżce wody na małym ogniu. Dodać ją do majonezu i wymieszać. Majonez z żelatyną wymieszać z sałatką. Doprawić solą i pieprzem. Formę w kształcie wieńca wysmarować lekko olejem, sałatkę przełożyć do formy i odstawić na 3 -4 godziny do stężenia.

Wyłożyć sałatkę na okrągły półmisek, polać resztą majonezu. Środek wyłożyć liśćmi zielonej sałaty, a w ten środek ładnie poukładać ruloniki szynki, aby utworzyły różowy bukiet otoczony zielenią.

Przybrać sałatkę cząstkami jaj na twardo i ósemkami pomidora.

Przed podaniem ochłodzić.

Przepis własny wg kartek ze starego kalendarza