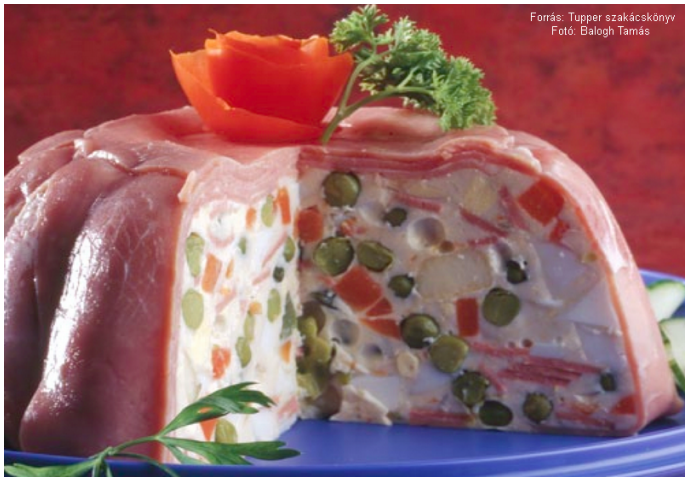

Hozzávalók:
1 alma, 10 dkg párizsi vagy sonka, 2 csemegeuborka, 5 főtt tojás, 2-2 főtt burgonya és sárgarépa, 20 dkg főtt zöldborsó, 20 dkg vékonyan fölszeletelt gépsonka
a mártáshoz:
1,5 dl majonéz, 2 dl tejföl, porcukor, mustár, őrölt fekete bors, citromlé, só, 1 húsleveskocka, 4 dkg zselatinpor

1. Az almát meghámozzuk, félbehasítva a magházát kimetsszük, húsát egycentis kockákra vágjuk, ahogyan a párizsit (sonkát), az uborkát, a főtt tojást, a főtt burgonyát és sárgarépát is. Mindezeket egy tálba rakjuk, a borsóval összekeverjük.
2. A sonkával egy kisebb kuglóf formát (lehet őzgerinc forma is) kibélelünk.
3. A majonézt a tejföllel kikeverjük, egy kevés porcukorral, mustárral, borssal és citromlével ízesítjük, ha kell, kissé megsózzuk.
4. A leveskockát 1,5 deci vízben melegítve föloldjuk, majd beleöntjük az előzetesen 8 evőkanál hideg vízben elkevert zselatint is. Kevergetve éppen csak 1 percig forraljuk, amíg föloldódik. Langyosra hűtjük, majd a majonézes mártással összekeverjük, az előkészített hozzávalókra öntjük. Összekeverjük, azután a sonkával bélelt tálba öntjük. Elsimítjuk, a tetejére is rakhatunk sonkaszeleteket, s hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.
5. Tálaláskor a formát néhány pillanatra meleg vízbe állítjuk, majd tartalmát vágódeszkára borítjuk. Forró vízbe mártott késsel cikkekre vágjuk.

6 főre
Elkészítési idő: 40 perc + dermesztés
Egy adag: 476 kcal • fehérje: 23,7 gramm • zsír: 34,1 gramm • szénhidrát: 17,8 gramm • rost: 4,3 gramm • koleszterin: 147 milligramm