**Ассорти овощное**

На дно стерилизованной 3-л банки кладем зеленый молодой укроп или зонтики от него. Затем слоями плотно четвертинки капусты, огурцы-до середины банки, лук кольцами (1 луковица), чеснок 1 долька, средняя морковка , порезаная колечками, перец горошек 5-10 шт., лавровый лист -3 шт., сладкий перец порезать пополам, затем не очень спелые помидоры. Нагреваем воду до кипения и заливаем. Стоит 20 мин. Затем сливаем воду в кастрюлю. В воду кладем соль-2 ст.л. или 50 гр, 5 ст. л. песку (125 гр.)- все доводим до кипения и заливаем в банки, перед закрытием кладем 1 ст. л. уксусной эссенции. (Соль и песок: кладутся в расчете на 1 банку 3-л ассорти. лучше класть замеренными в мерном стаканчике)