

# Ardei cu telemea la borcan

## Ardei cu telemea la borcan

### Ingrediente :

1 kg ardei capia, 800 g telemea sau urda sarata de oaie, 200 ml ulei de masline si citeva linguri ulei pentru prajit, 1 capatina usturoi

### Preparare :

Se incinge uleiul la foc mijlociu si se curata ardeii. Se prajesc pe toate partile in ulei, pina cind pielita se stringe si se inchide la culoare. Se scot din ulei, se lasa sa se racoreasca si apoi se indeparteaza coaja. Se taie ardeii bucati. Se curata usturoiul si se taie felii subtiri. Se aseaza intr-un borcan bucati de ardei, deasupra felii de usturoi, deasupra brinza maruntita. Se repeta straturile si se termina cu ardei. Se toarna deasupra uleiul si se sigileaza borcanul. Se pastreaza intr-un loc racoros si intunecat