

Salada de Pepino Cacik

Essa salada refrescante de pepino é uma opção para os dias mais quentes. Ela leva o nome do molho Tzatziki (Cacik) que é de origem Grega.

🕒 Preparação 15 minutos 🕒 Total 1 hora 5 porções

Ingredientes

ou

2 xícaras de chá de pepino japonês sem casca fatiado (238 g)

ou

1 1/2 pote de iogurte natural integral (250 g)

ou

1 dente de alho (3 g)

ou

1/2 colher de chá de sal (3 g)

ou

1 unidade média de cebolinha picada (15 g)

ou

2 colheres de sopa de hortelã fresca picada (3 g)

ou

1 pitada de cominho em pó

ou

1 pitada de pimenta do reino

Método de preparo

1

Tempere o pepino fatiado com o sal, e deixe descansar por 1 hora. Em seguida, escorra e seque bem com papel toalha.

2

Misture o iogurte com a cebolinha, hortelã e cominho. Tempere com uma pitada de sal e pimenta, e envolva o pepino. Sirva gelado.