



## Peskitos com Tzatziki para Dipar



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Peskitos PESCANOVA
- 1 pepino
- 1 iogurte grego natural
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 1 dentes de alho
- 1 c. de sopa de azeite
- 6 folhas grandes de hortelã
- Flor de sal q.b.

### Preparação

1. Confeccionar os Peskitos no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Enquanto isso, descascar o pepino, retirar as sementes, ralar finamente e colocar num passador para escorrer bem o sumo que deita depois de ralado. Juntar numa taça o pepino, o iogurte, o sumo de limão, o dente de alho picado muito finamente, o azeite, a hortelã picada e a flor de sal a gosto. Envolver tudo muito bem e servir fresco com os Peskitos para dipar!

## Produtos Associados



### Nuggets de Pescada Panada Sem Glúten

1 kg



### Peskitos de Pescada Panada Sem Glúten

1 kg



### Pescadinhos de Pescada Panada

800 g



### Pescada Panada Forma Posta à Sevilhana

1 kg



### Mimos de Pescada Panada Alho e Salsa

360 g



### Filetes Forno em Farinha e Ovo, Sem Glúten

320 g