

## Dagnje u umaku od šafrana



Autorica: Monika Topolko

Za 2 osobe

Vrijeme pripreme: 10min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 20min

Ukupno vrijeme: 30min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Riba & plodovi mora

Kada kupujete dagnje, važno je obratiti pozornost na njihov miris. Dagnje trebaju mirisati po moru, a ne po ribi. Kod kupovine izaberite dagnje koje su čvrsto zatvorene ili vrlo malo otvorene, a na lagani pritisak se zatvaraju. Otvorene dagnje bacite jer su vjerojatno već uginule. Svježe kupljene dagnje najbolje je iskoristiti istoga dana, po mogućnosti nekoliko sati nakon kupovine. Ukoliko ćete ih pripremati tek idućega dana, stavite ih u zdjelu i prekrijte vlažnom krpom kako bi mogle disati. Nemojte ih držati u vodi ili zatvorenoj posudi.

### Sastojci

- 1/2 žličice šafrana
- 1 žlice vruće vode
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 ljutika, sitno nasjeckana
- 2 režnja češnjaka, sitno nasjeckanog
- 150ml suhog bijelog vina
- 1kg očišćenih i dobro opranih dagnji
- 100ml vrhnja za kuhanje
- 1 žlica sjeckanog peršina

### Postupak

Niti šafrana prelijte vrućom vodom i ostavite sa strane. U velikoj tavi ugrijte maslinovo ulje na srednjoj vatri. Dodajte ljutiku i češnjak pa kuhajte uz stalno miješanje dok ljutika ne omekšta, oko 5 minuta. Dodajte vino i pojačajte vatru. Kada vino proključa, u tavu dodajte dagnje, poklopite i kuhajte oko 5 minuta, odnosno dok se sve školjke ne otvore. Prilikom kuhanja povremeno protresite tavu. Otvorene školjke izvadite u zdjelu. One dagnje koje se nisu otvorile bacite.

Tekućinu u tavi nastavite kuhati na jakoj vatri 5-10 minuta, odnosno dok se malo ne reducira. Potom dodajte šafran i vrhnje, promiješajte i pustite da proključa. U tavu potom vratite dagnje, promiješajte i ostavite ih kratko da se ugriju. Maknite s vatre i umiješajte sjeckani peršin.

Dagnje servirajte na tanjuru, prelijte ih umakom i poslužite uz krišku kruha i čašu vina.