



*Kociołek z  
krewetkami i  
koprem*

*Akademia  
Dobrej Diety*

**Kociołek z krewetkami i koprem**

4 porcje

**Składniki:**

700g krewetek ze skorupkami

2 łyżki stołowe oliwy z oliwek

½ szklanki wody lub białego wina

4 cebule szalotki

2 ząbki czosnku

1 pęczek kopru

1 czerwona papryka

0,5 g szafranu

½ szklanki śmietany

Sól i pieprz

2 łyżki stołowe siekanego świeżego estragonu

**Przygotowanie:**

Obierz krewetki i wyłóż skorupki na patelnię polaną jedną łyżką stołową oliwy. Przypiekaj przez kilka minut, dolej wody lub wina, po czym gotuj jeszcze ok 3 min. Odcedź bulion, wyrzuć skorupki i zachowaj powstały płyn.

Obierz i drobno posiekaj cebulę i czosnek. Pokrój koper i paprykę na krążki. Podgrzewaj w rondlu jedną łyżkę stołową oleju i podsmaż cebulę, czosnek, koper i paprykę przez parę minut. Dodaj szafran, bulion z krewetek, krewetki i śmietanę. Zagotuj i dopraw solą i pieprzem. Posyp estragonem przed podaniem. Serwuj danie w głębokich miseczkach.

Smacznego!