

## Zapiekany w piekarniku omlet z dynią

Omlet to danie, które świetnie sprawdzi się o każdej porze dnia. Możecie zjeść go na śniadanie, zabrać w lunchboxie do pracy albo podać jako lekką kolację. Jest sycący i prosty do zrobienia, dlatego to idealna potrawa dla wszystkich, którzy nie są zapalonymi kucharzami i kucharkami. Jeśli marzycie o smacznym posiłku z bliskowschodnim akcentem, zobaczcie nasz przepis. Zapiekany w piekarniku omlet z dynią, szpinakiem, fetą i za'atarem czeka na odkrycie! Nasza jesienna propozycja z pewnością Wam zasmakuje!

### SKŁADNIKI

- 8 jajek z wolnego wybiegu
- 300 g świeżego szpinaku
- 100 g dyni
- ½ sera feta
- sól do smaku
- ½ łyżeczki za'ataru Jasmeen
- 2 łyżki oliwy z oliwek



### Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni. Dynię kroimy w grubsze plastry i pieczemy przez około 30 minut. W międzyczasie podsmażamy szpinak na patelni z odrobiną soli. Następnie przekładamy dynię i szpinak do naczynia żaroodpornego. Jajka ubijamy w osobnej miseczce i wlewamy na warzywa. Następnie całość posypujemy serem feta i za'atarem. Całość pieczemy przez około 30-40 minut. Podajemy od razu z ulubioną sałatką.