FRITATTA Z WARZYWAMI

**Składniki:**

* 6 jajek
* 1/2 szklanki mleka
* 1 cebula, pokrojona w kostkę
* 1 czerwona papryka, pokrojona w kostkę
* 1 cukinia, pokrojona w plasterki
* Garść szpinaku
* 1/4 szklanki startego sera (np. cheddar)
* Sól i pieprz do smaku
* 1 łyżka oliwy z oliwek

**Przygotowanie:**

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
2. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj cebulę i smaż, aż się zeszkli.
3. Dodaj paprykę i cukinię, smaż przez 5 minut.
4. Dodaj szpinak i smaż, aż zwiędnie.
5. W misce roztrzep jajka z mlekiem, solą i pieprzem.
6. Dodaj warzywa do mieszanki jajecznej i dokładnie wymieszaj.
7. Wlej całość na patelnię, posyp startym serem i piecz przez 15-20 minut, aż frittata się zetnie i lekko zrumieni.
8. Podawaj na ciepło.