





## Zapiekanka z jajek i szpinaku

 ewaeu.

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

jajka - 5 szt.

świeży szpinak - 3 filiżanka

boczek wędzony - 100 g

mała cukinia - 1 szt.

zioła prowansalskie - 1 łyżeczka

pieprz mielony czarny - 1 trochę

pomidorki kolajlowe - 5 szt.

masło do wysmarowania formy - 1 trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotować świeży szpinak - same blaszki . Oczyszczyć, umyć i osuszyć. Umytą cukinię pokroić w drobną kostkę. Boczek pokroić na małe kawałki. W miseczce rozbełtać jajka i dodać szpinak, cukinię , boczek , zioła prowansalskie, pieprz i sól. Dokładnie pomieszać. Całość wyłożyć do naczynia żaroodpornego wcześniej wysmarowanego masłem. Zapiekać ok 20 min - 180 stopni. Podawać z pokrojonymi na części pomidorkami. Smacznego.