

Μια εύκολη ομελέτα φούρνου με μερακλίδικη γεύση από το λουκάνικο είναι μια χορταστική και γρήγορη επιλογή για ένα ωραίο γεύμα!

## Τι θα χρειαστείτε

6 αυγά

1 κολοκυθάκι

1 λουκάνικο χωριάτικο ή καραμανλίδικο

1 μικρό κρεμμύδι ή 1 κρεμμυδάκι φρέσκο

100 γρ. κίτρινα τυριά τριμμένα

1 κ.σ. αλεύρι

3 κ.σ. γάλα

Αλάτι και πιπέρι

# Ομελέτα φούρνου με λουκάνικο

## Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το λουκάνικο και το κολοκύθι σε ροδέλες. Κόβουμε και το κρεμμύδι σε φέτες ή το φρέσκο κρεμμυδάκι σε ροδέλες επίσης.

Σε τηγάνι σωτάρουμε το λουκάνικο. Μόλις βγάλει το λαδάκι του προσθέτουμε το κολοκυθάκι και το κρεμμύδι. Σωτάρουμε μέχρι να πάρει χρώμα το λουκάνικο και από τις δυο μεριές.

Χτυπάμε πολύ καλά τα αυγά με το αλεύρι και το γάλα. Αλατοπιπερώνουμε.

Σε πυρίμαχο αντικολλητικό σκεύος βάζουμε το λουκάνικο με τα λαχανικά. Περιχύνουμε με το μίγμα των αυγών και πασπαλίζουμε με τα τυριά.

Ψήνουμε στους 180°C στο φούρνο για περίπου 25 λεπτά ή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να ξεκολλάει η ομελέτα μας.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [Ομελέτα με πατάτες και φέτα](#)

# Ομελέτα φούρνου με λουκάνικο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε το λουκάνικο και το κολοκύθι σε ροδέλες. Κόβουμε και το κρεμμύδι σε φέτες ή το φρέσκο κρεμμυδάκι σε ροδέλες επίσης.
- 2 Σε τηγάνι σωτάρουμε το λουκάνικο. Μόλις βγάλει το λαδάκι του προσθέτουμε το κολοκυθάκι και το κρεμμύδι. Σωτάρουμε μέχρι να πάρει χρώμα το λουκάνικο και από τις δυο μεριές.
- 3 Χτυπάμε πολύ καλά τα αυγά με το αλεύρι και το γάλα. Αλατοπιπερώνουμε.
- 4 Σε πυρίμαχο αντικολλητικό σκεύος βάζουμε το λουκάνικο με τα λαχανικά. Περιχύνουμε με το μίγμα των αυγών και πασπαλίζουμε με τα τυριά.
- 5 Ψήνουμε στους 180°C στο φούρνο για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να ξεκολλάει η ομελέτα μας. Καλή όρεξη!