

## Ryż jaśminowy z ananasem szynka i ziołami prowansalskimi



**IWA643**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ryż jaśminowy</b>	1 woreczek
<b>ananas w puszcze</b>	1/2 puszki
<b>sól do smaku</b>	
<b>szynka</b>	20 dag
<b>olej</b>	1 łyżeczka
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	
<b>jajko</b>	2 szt
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedzamy . Szynkę kroimy w kosteczkę. Ananasa odcedzamy i kroimy w kostkę . Na patelni na oleju podsmażamy pokrojoną szynkę dodajemy ryż i ananasa. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku . Dodajemy roztertę w ręce zioła prowansalskie .Mieszamy . Na drugiej patelni smażyjemy jajko sadzone i podajemy z ryżem.