



Предварительно замоченный нут варите 30-35 минут в подсоленной воде.



Разогрейте духовку до 170 °С. Положите вымытую морковь в фольгу, сверху выложите половину тимьяна. Заверните фольгу. Запекайте целой в разогретой духовке 20-25 минут.



Филе судака слегка посолите, выложите на пергамент в форму для запекания. Подлейте в противень с судаком немного воды так, чтобы закрыть дно формы. Сверху на рыбу положите 1/3 сливочного масла и поставьте в предварительно разогретую духовку на 10-12 минут (параллельно готовится морковь).



Горошек обжарьте на сковороде 3-4 минуты. Готовую морковь очистите, нарежьте ломтиками и прогрейте с нутом на сковороде с горошком, добавьте немного воды (50 мл). Протушите 2 минуты.



Для соуса: сливки прогрейте в сотейнике на среднем огне с оставшимся тимьяном и сливочным маслом 5 минут, помешивая. Посолите, поперчите по вкусу.



Готовую рыбу достаньте из духовки и подавайте с овощным гарниром и соусом.