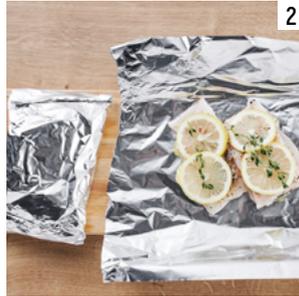




1
Разогрейте духовку до 180°C.
Рыбу нарежьте на равные куски, промокните салфеткой для удаления лишней влаги, посыпьте солью, перцем, прованскими травами, оставьте на 5 минут. Лимон нарежьте кружочками, зелень порубите.



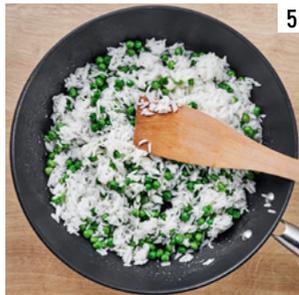
2
Заверните рыбу с лимоном и тимьяном в фольгу. Выложите на противень и запекайте в разогретой до 180°C духовке 15 минут.



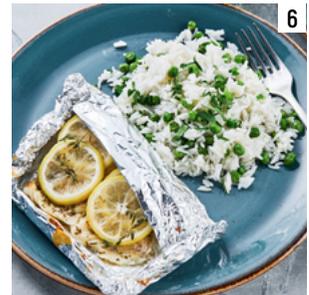
3
Сварите рис. В подсоленную кипящую воду засыпьте рис так, чтобы вода прикрывала крупу на 2 см (1,5 стакана воды). Варите на медленном огне под крышкой 15-17 минут.



4
Горошек обжарьте на сливочном масле, посолите, поперчите.



5
Смешайте с рисом на сковороде.



6
Готовое блюдо подавайте к столу на тарелках порционно, украсив зеленью.