

Бараньи ребрышки, маринованные в йогурте и мастике



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячее блюдо

Ингредиенты

На 4 персоны

- 1,5 кг бараньих ребрышек

Для маринада

- Сок 1 лимона
- 8 столовых ложек йогурта
- 4 столовые ложки ликера мастика
- 1 чайная ложка свежего тимьяна
- 1 чайная ложка свежего орегано
- 1 чайная ложка свежего розмарина
- 4 зубчика чеснока, мелко нарезанного
- 6 столовых ложек оливкового масла
- Соль Перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Промыть бараньи ребрышки, откинуть на дуршлаг, чтоб стекла вода.

Приготовить маринад, смешивая все продукты, указанные в списке ингредиентов.

Выложить ребрышки в кастрюлю и добавить маринад, перемешать мясо, чтоб каждый кусок пропитался маринадом. Накройте кастрюлю и поставьте в холодильник на сутки.

Разогреть духовку до 190 градусов. Разложите двойной кусок пергаментной бумаги в форму. Замаринованное мясо распределите на

пергаментной бумаге вместе с маринадом. Накройте сверху пергаментом и выпекайте в духовке около часа. Через час приоткройте сбоку бумагу и проверьте готовность мяса. Если нет, оставьте еще на некоторое время.

Подавать ребрышки на блюде с или без пергаментной бумаги.

Гарнир на ваш выбор.