

Рёбрышки в медовой глазури



1 кг свиных рёбрышек с мякотью, 1 стакан сухого красного вина, 6 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки сушёного тимьяна, черный молотый перец, соль, 2 зубчика рубленого чеснока, тёртая цедра 1 лимона, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, 2 ст. ложки кетчупа, 2 ст. ложки мёда.

Разрезать мякоть между рёбрами, сложить их в неокисляющую посуду, залить вином, растительным маслом, оставив 2 ст. ложки для глазури, посыпать солью, перцем и тимьяном. Мариновать около 12 часов в холодильнике. Затем рёбрышки обжарить в духовке в течение 30 минут.

Приготовление глазури: смешать чеснок, лимонную цедру, красный молотый перец, кетчуп, 2 ст. ложки растительного масла и мёд.

Вынуть рёбрышки из духовки, смазать глазурью и жарить ещё около 15 минут.

Готовые рёбрышки выложить на блюдо, оформить зеленью и овощным орнаментом.