Котлеты с броколи

Brokolili Köfte

500 гр. нежирного фарша
1 средняя луковица
2 кусочка черствого хлеба
8-10 веточек петрушки
Сода на кончике ножа
1 ч.л. кумина
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
500 гр броколи
Для кляра:
1 яйцо
1 стакан тертого сыра
1,5 стакана молока
2 ст.л. подслн. масла
3 ст.л. муки
Сода на кончике ножа
0,5 ч.л. соли

Хлеб и тертый на терке лук хорошо перемешать, добавить соль, черный перец, соду, кумин и фарш, месить минут 5.
Затем добавить мелко рубленную петрушку, месить еще несколько минут. Поставить в холодильник на 30 минут.
В кастрюлю вылить стакан воды, добавить соду и щепотку соли, поставить на огонь. Когда вода закипит, положить в кастрюлю помытую и разделенную на части броколи.
Кастрюлю закрыть крышкой, варить на среднем огне 15 минут. Затем броколи переложить в чашку с холодной водой, затем воду слить.
Ингридиенты для кляра взбить в чашке.
Противень смазать маслом или положить пергаментную бумагу. Из фарша налепить котлеты (форма по желанию).
В приготовленный кляр сначала обмакиваем котлеты, выкладываем их на противень, затем обмакиваем броколи, и также выкладываем их на противень.
Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока поджарятся котлеты и броколи.
Подавать выложив на сервисную тарелку.

Мясные блюда должны готовится в духовке при высокой температуре и до зажаристой корочки.