**Krůtí kuličky se sýrovo bylinkovým přelivem**

10 porcí

*800 g mletého masa (vepřové nebo drůbeží)*

*3 vejce*

*strouhanka*

*3 stroužky česneku*

*2 cibule*

*majoránka*

*sůl, mletá paprika*

Sýrovo bylinkový přeliv

100 g nivy

100 g eidamu

1 kostka taveného sýra

1 kelímek smetany 10 %

dle chuti sušená bazalka, tymián, pažitka, sůl

Mleté maso ochutíme, tvoříme kuličky, které upečeme buď v konvektomatu nebo na pečícím papíru v troubě.

Přeliv: do smetany přisypeme bylinky, špetku soli a zahříváme, přidáme nastrouhaný eidam, nadrobenou nivu, přidáme kostku taveného sýra. Vše důkladně mícháním necháme povařit, až omáčka zhoustne.

