

### **Wafle z pieczarkami**

paczka wafli suchych

1 kg mięsa mielonego

0,5 kg pieczarek

sol, pieprz

jaja

bułka tarta

Pieczarki zetrzeć, połączyć z mięsem i doprawić solą i pieprzem. Na jeden wafel wyłożyć część nadzienia, przykryć kolejnym waflem; znow wyłożyć nadzienie, i przykryć waflem i tak samo trzecią warstwę. Kroić w małe kwadraty, obtaczać w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażyć na głębokim tłuszczu, aż się zarumienią. Dopiec w piekarniku.



**KGW przy OSP w Chelmcach**