

**Качамак тучаник.** Кромпир ољуштити, опрати, расјећи, ставити у котао налити топлом водом и посолити по укусу и ставити да се кува. Када је кромпир скоро куван, у води додати 3 – 4 прегршти кукурузног или пшеничног брашна и оставити да се кува. Брашно се качамашем (туцњем) пробије на средњи и остави да се крмари до та до 40 минута. Када се брашно скува одлије се вишак воде, котао се скине са ватре и качамашем се почиње туцати и мијешати уз повремено враћање на ватру, све док се сав кромпир не претвори у јединствену масу без и једне грудвице. Тада се у врућ качамак у одговарајућој посуди стављају 3 – 4 кашике скорупа или кајмака и изломљени сир, и све се измијеша у толикој мјери да се кроз читав качамак видно примјећују. Уз тако припремљен и сервиран качамак се услужује кисјело млијеко.