



Думчак- татарское название ватрушек.

Тесто для дучмака можно взять как дрожжевое, так и пресное. Для начинки берется картофель

### **Дучмак с яичной начинкой**

Для приготовления ватрушек необходимо:

теста — 100 г,

яиц — 3 шт.,

молока — 50 г,

масла сливочного — 15 г (для смазывания сковороды и ватрушки).

Готовое пресное тесто разделить на куски по 100 г и раскатать лепешками диаметром 15—17 см

### Дучмак с картофелем

Для приготовления дучмак с картофелем необходимо:

теста — 100 г,

начинки — 150—170 г,

яиц — 1/4 шт.,

масла — 15 г.

Готовое дрожжевое тесто разделить на части весом в 100 г и раскатать лепешки. Приподняв кра

Если ватрушки делаются из пресного теста, их предварительно можно не выпекать. Начинка го