Рецепт пирогов (на 20 штук) от бабушки Нины:
Начинка из яйца:
яйца - 5 штук
лук перьевой, пучок
масло сливочное - 30 грамм
соль
Яйца и лук мелко нарубить, сливочное масло растопить, залить лук и яйца, посолить по вкусу, перемешать.
Начинка готова.

Начинка из грибов:
сухие грибы - 150 грамм
лук репчатый - 1 штука
масло растительное
соль
Сухие грибы замочить в теплой воде на 1 час, заем воду слить и повторно замочить еще на 1 час, далее поменять воду и сварить грибы в соленой воде. Откинуть на дуршлаг. Далее - грибы прокрутить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде в растительном масле и перемешать с грибами. Грибная начинка готова.

Рецепт теста:
молоко - 0,5 литра
дрожжи - 10 грамм
мука - 1 кг
сахарный песок - 1,5 столовых ложки
соль - 1 чайная ложка
яйца- 2 штуки
масло растит - 5 столовых ложек
масло сливочное - 20 грамм
В теплое молоко высыпать дрожжи и муку, затем яйца и остальные ингредиенты и замесить тесто до состояния - отставания от рук. Поставить в теплое место на 40 минут, чтобы тесто поднялось. Затем лепить пирожки. Готовые пирожки смазать сметаной и поставить в духовку на 30 минут. Приятного аппетита.