**Тесто**

На 0,5 литра молока нужно взять:

* 4 яйца,
* 100 граммов сахарного песка,
* 1 чайную ложку соли,
* 1 пачку сливочного маргарина,
* 50 г дрожжей,
* 900 граммов пшеничной муки высшего или первого сорта.

В миску ёмкостью примерно 5 литров разбить яйца, всыпать соль, сахарный песок, добавить растопленный маргарин.
Слегка подогретое молоко разделить на две части: половину вылить в миску, а в другой части развести дрожжи и тоже вылить в миску.
Просеять муку, тоже высыпать её в миску, хорошо размешать и месить тесто, пока оно не будет отходить от рук.

Месить тесто надо не менее 15 минут.

Потом миску накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место, чтобы тесто подходило.

Когда подойдет, тесто надо обмять и снова положить в миску.
Дать ему подняться второй раз, еще раз обмять и опять поставить в тёплое место.
Когда тесто подойдет в третий раз, надо выложить его на чистый стол, посыпанный мукой.
Затем, отрезая небольшие куски, разделать все тесто на небольшие шарики равной величины. Пока будете скатывать последние шарики, первые уже подойдут, и из них можно делать пирожки.

Теперь посыпьте руки мукой, возьмите шарик и сделайте из него круглую лепешку толщиной в 1 см. Можно раскатывать тесто для порожков скалкой, а можно растягивать или разминать тесто пальцами. На лепешку положите начинку, плотно соедините и защипите края.